Gastronomia e Apparato di Corte nel Rinascimento

I. Introduzione e l'Etica del "Maestro Cuoco"

L'opera si apre con una dedica e un prologo in cui Bartolomeo Scappi illustra le motivazioni che lo hanno spinto a codificare il suo sapere, rivolgendosi al suo discepolo Giovanni. L'intento principale, tipico della manualistica rinascimentale, è quello di rendere pubblica una conoscenza tecnica precedentemente celata, elevando la pratica culinaria a vera e propria disciplina architettonica e scientifica.

Scappi definisce il "Maestro Cuoco" come un "giuditiofo architetto": egli non deve limitarsi alla mera esecuzione meccanica delle ricette, ma deve possedere una visione d'insieme, stabilendo un "forte fondamento" basato sull'esperienza. Le virtù cardinali del cuoco papale includono:

- **Conoscenza enciclopedica delle materie prime:** Capacità di discernere ogni sorta di carne (quadrupedi e volatili), pesci, spezie, frutti ed erbe in base alla loro natura e stagione.
- **Flessibilità e problem-solving:** Il cuoco deve essere "ricco de partiti", ovvero capace di supplire alla mancanza di un ingrediente stagionale o locale con alternative valide, creando comunque banchetti sontuosi.
- **Igiene e Morale:** Si richiede estrema pulizia ("pulito, & netto della fua perfona"), pazienza, modestia, sobrietà (necessaria per non alterare il senso del gusto) e un'assoluta dedizione agli interessi e alle finanze del padrone.

II. L'Infrastruttura Culinaria: Spazi e Strumentazioni

Un aspetto di eccezionale interesse storico è la descrizione topografica e logistica degli spazi di servizio. La cucina ideale, secondo Scappi, non deve essere un ambiente angusto, ma arioso, allegro e situato in un luogo remoto per evitare disturbi alle stanze residenziali del palazzo.

L'architettura degli spazi prevede:

- **Camini e Focolari:** Camini alti e larghi, provvisti di catene e ferri snodati per sostenere calderoni di diverse dimensioni. Si menziona l'uso di graticole incastrate nel muro e muretti vuoti per conservare le braci e mantenere calde le vivande.
- **Aree di stoccaggio e lavorazione:** La presenza di credenzoni per conservare gli avanzi, tavoli in olmo per battere il lardo e le carni, e rastrelliere per appendere i volatili.
- **Locali annessi:** Una cucina professionale papale necessita di stanze contigue per lavorazioni specifiche, come una stanza per le paste e i "bianco magnare" dotata di forno e grandi tavoli lisci, un cortile arieggiato per spennare e scuoiare gli animali (soprattutto nei mesi estivi), e un locale fresco per la conservazione di grassi, strutto, burro e neve di latte.

III. La Tassonomia e la Lavorazione degli Ingredienti (Libro Secondo)

Il Libro Secondo si addentra nella tecnica pura, fornendo un catalogo ragionato delle materie prime e dei loro metodi di cottura.

I Grassi e i Condimenti: La trattazione dei grassi è meticolosa. Scappi distingue gli oli di oliva in "forti", "dolci", "grieui" e "leggieri", preferendo gli oli chiari per la frittura e quelli dolci per minestre e potaggi. Illustra metodi di purificazione dell'olio mediante l'uso di pane o pasta cruda per assorbirne i difetti olfattivi. Analogamente, descrive la preparazione e la conservazione dello strutto di maiale, del lardo colato, del grasso d'oca e del burro, specificando che il burro migliore si produce da marzo a maggio.

La Conservazione delle Carni e dei Pesci: Viene descritta la tecnica per fare insaccati e carni salate (prosciutti, ventresche, mortadelle). Notevole è la distinzione tra l'affumicatura e l'asciugatura all'aria. L'autore si sofferma anche sulla preparazione del caviale (uova di storione), della bottarga (uova di cefalo) e sulla marinatura e salagione di tonno (tonnina e tarantello) e anguille.

Le Carni Quadrupedi: Il manzo e la vacca vengono analizzati nei loro tagli principali: la punta di petto, la lombata, la lingua. Si esplorano metodi per intenerire le carni più tenaci (frollatura, marinatura nel vino e aceto). La vitella "mongana" (di latte) è particolarmente apprezzata; di essa non si spreca nulla, dalla testa lessata , agli occhi, le orecchie, fino all'uso estensivo delle animelle e delle cervella in fricassea o fritte. Viene trattato anche l'uso di carni selvatiche come cervo, capriolo e cinghiale, sottolineando come la selvaggina richieda una cottura più lenta e marinature ("adobbo") speziate e agresti per mitigarne l'odore "salvatico".

III. La Tassonomia e la Lavorazione degli Ingredienti (Libro Secondo) – *Continuazione*

I Volatili e la Selvaggina da Piuma: Nel tessuto connettivo del Libro Secondo, un ruolo di primissimo piano è accordato all'avifauna, sia domestica sia selvatica, la quale costituiva l’asse portante delle portate centrali (i cosiddetti "servizi di cucina") nei banchetti di corte. Scappi opera una ripartizione rigorosa fondata sulla stagionalità, sulle proprietà organolettiche e sulle tecniche preservative necessarie a governare la deperibilità delle carni.

Tra i volatili nobili spicca il faggiano (distinto tra "selvatico o di montagna", affine al gallo cedrone, e "nostrale"), del quale si descrivono minutamente le livree e i tempi di frollatura differenziati a seconda della stagione: nel periodo invernale, il fagiano non spiumato e integro nelle sue interiora può essere conservato fino a otto giorni, mentre in autunno la finestra temporale si riduce a quattro. Qualora l'animale venga eviscerato, Scappi prescrive una tecnica filologica di bonifica interna: asciugatura del sangue residuo con un drappo netto, seguita da una speziatura protettiva a base di sale, pepe e "fiori di finocchio", e dal riempimento della cavità con erbe aromatiche (ortiche, rosmarino o salvia) volte a ritardare la putrefazione. Questa meticolosa attenzione si estende alle grandi specie migratorie o palustri come le grue e le oche selvatiche, la cui cottura allo spiedo richiede l'uso del lardo ("impillottatura") e l'applicazione di una complessa "crostata" (una panatura o glassatura) di fior di farina, zucchero, pangrattato e spezie, tesa a sigillare i succhi interni della carne durante l'esposizione al calore radiante del focolare.

Accanto alla selvaggina maggiore, il trattato codifica la preparazione di piccoli volatili (tordi, beccafichi, allodole), per i quali si suggeriscono cotture rapide e protette, come l’avvolgimento in fette di lardo e foglie di vite ("sotto le brage" in cartocci di carta bagnata) o la riduzione in "brodo lardiero" e stufati. Emerge qui il principio rinascimentale del contrasto e dell'equilibrio dei sapori: le carni tendenzialmente asciutte e "melancoliche" della selvaggina vengono sistematicamente corrette

attraverso l'apporto di grassi suini (lardo, strutto) e bilanciate da "sapori" (salse) di accompagnamento a base di succhi acidi (melangole, ovvero arance amare, agresto, aceto) e mitigatori zuccherini.

IV. Il Libro Terzo: Ittiofagia, Stagionalità e Precettistica Quaresimale

Il Libro Terzo segna la transizione fondamentale dal regime di "grasso" al regime di "magro" e quaresimale, una bipartizione strutturale imposta dal calendario liturgico della Chiesa cattolica, che determinava in modo assoluto i consumi alimentari della corte pontificia. Scappi introduce la sezione ittica rivendicando la propria esperienza diretta maturata nell' "alma città di Roma" e in diverse località della penisola italiana.

Assiologia delle Acque e Tassonomia Ittica: L'autore formula preliminarmente un giudizio qualitativo di natura ecologica e medica, stabilendo che i "pesci marittimi" sono intrinsecamente superiori a quelli estratti da stagni, paludi o laghi salmastri, in virtù della salubrità delle acque e del moto ondoso che purifica le carni. La classificazione scappiana non segue criteri biologici moderni, bensì un pragmatismo gastronomico-stagionale combinato con i dettami della medicina galenica (humores).

- **Lo Storione e il PEfce Cappone:** Considerati i re della mensa papale, lo storione viene analizzato in ogni sua frazione anatomica. Scappi descrive le tecniche per friggere le "brisauoli" (braciole) di storione, previa battitura della polpa con la costa del coltello e marinatura ("adobbo") in olio, sale, pepe, agresto, cannella e fiori di finocchio. Di straordinario rilievo storico è la menzione della lavorazione delle uova per la produzione del caviale, unitamente alla descrizione delle tecniche di conservazione del tarantello e della tonnina.
- **La Manifattura delle Bottarghe:** Scappi attesta la circolazione sul mercato romano di bottarghe importate (come quelle di spigolo racchiuse in "cera cruda" provenienti dal "mar maggiore" o dalla Schiavonia), ma codifica la ricetta per la produzione domestica a partire dalle uova di cefalo, ritenute superiori. Il protocollo esecutivo prevede l'estrazione della sacca ovarica preservando intatta la pellicina esterna e il "gargaluccio" (l'opercolo branchiale del pesce), seguita da una pressatura sotto tavole di legno ("foppressate") per sei giorni in ambiente salino, e da una successiva fase di affumicatura controllata.

L’Integrazione dei Legumi e delle Erbe nel Regime di Magro: La cucina quaresimale di Scappi non è una cucina di sottrazione, bensì una virtuosistica reinterpretazione dell'opulenza cortigiana in chiave vegetale. Ne è un esempio mirabile la preparazione della "minestra di fagioli secchi" o del "Macco" lombardo: i legumi, dopo una pre-lessatura, vengono cotti in un fondo di olio, aglio, salvia e castagne secche monde, legati con fior di farina e aromatizzati con un profilo speziato triadico composto da pepe, cannella e zafferano.

Il ricettario quaresimale estende l'indagine culinaria a ingredienti insoliti o territoriali: si descrivono i modi per farcire e friggere le "zucche nostrali", per trattare le melanzane (definite arcaicamente "malignane" o "pomi sdegnosi"), per stufare le cipolle e i porri, e per elaborare minestre di riso e farro maritate, nei giorni di magro, con burro fresco lavato in acqua di rose anziché con brodi di carne.

V. Il Libro Quarto: La Semiotica del Banchetto e la Logistica del Servizio

Il Libro Quarto rappresenta il fulcro politico e cerimoniale dell'*Opera*. Esso non contiene ricette, ma "liste" (menu) dettagliate e schemi di servizio che illustrano come le vivande debbano essere presentate in tavola, distinguendo rigidamente tra i giorni di grasso e quelli di magro. Il banchetto rinascimentale viene qui configurato come un dispositivo scenico e diplomatico in cui ogni portata risponde a una precisa gerarchia visiva e simbolica.

La Triade dei Funzionari di Corte: Scappi chiarisce la complessa interazione logistica tra le tre figure chiave che governavano la mensa signorile:

1. **Il Maestro Cuoco:** Responsabile della selezione chimico-gastronomica degli ingredienti, della cottura e dell'impiattamento originario all'interno delle cucine.
2. **Lo Scalco:** Il vero regista del banchetto. Egli coordina i palafrenieri, stabilisce l'ordine di uscita dei piatti, seziona le carni in sala davanti agli ospiti e assicura il rispetto dei tempi cerimoniali.
3. **Il Credenziero:** Sovrintendente alla "credenza", lo spazio deputato alla somministrazione delle vivande fredde, dei vini, della frutta, e alla custodia dei servizi d'argento e d'oro. Il credenziero gestisce l'apertura del banchetto (con i "servizi di credenza" iniziali a base di insalate, prosciutti, frutti sciroppati) e la sua chiusura (i "postpasti" o confetture).

La Struttura delle Portate ("Servizi"): Il servizio codificato da Scappi si articola in una successione di "servizi di credenza" (freddi) e "servizi di cucina" (caldi, suddivisi in primi potaggi, arrosti, lessi e piatti di mezzo). La presentazione segue un principio di accumulazione sfarzosa: ogni servizio prevede la contemporanea collocazione sulla tavola di decine di piatti differenti (dai pasticci monumentali alle gelatine colorate), consentendo ai commensali di attingere secondo il proprio gusto, ma sotto la stretta supervisione dello Scalco che porge le porzioni secondo il rango dell'ospite.

VI. Il Libro Quinto: L'Arte della Pasticceria, dell'Arte Bianca e delle Strutture Architettoniche di Pasta

Il Libro Quinto dell'opera di Bartolomeo Scappi rappresenta uno dei primi e più compiuti tentativi di codificazione sistematica dell'arte bianca e della pasticceria monumentale nell'Europa moderna. In questa sezione, la pasta perde la sua funzione meramente sussidiaria o di contenitore inerte e assume una dignità plastica, strutturale e gastronomica autonoma.

La Tassonomia degli Impasti e la Nascita della Sfoglia: Scappi opera una distinzione fondamentale tra diverse tipologie di impasto, calibrate in base alla funzione finale della preparazione:

- **La Pasta per Pasticci Grandi:** Un impasto solido e compatto, realizzato con fior di farina, acqua tiepida, sale e strutto (o burro). Questa pasta fungeva da vera e propria "architettura protettiva" (guscio) per lunghe cotture al forno di grandi pezzi di cacciagione o pesci interi, preservandone l'umidità interna. Spesso il guscio esterno non era destinato al consumo, ma fungeva da camera di cottura e conservazione.
- **La Pasta Sfoglia ("Sfogliata"):** Di straordinario valore storico è la descrizione scappiana della tecnica di stratificazione del grasso (burro o strutto) all'interno dell'impasto di farina e acqua, ottenuta tramite ripetuti passaggi di stesura e ripiegamento. Questo procedimento anticipa la moderna pasta sfoglia, configurandosi come un'innovazione tecnologica cruciale per la texture delle crostate e dei "pasticciotti".

Tipologie Culinarie: Pasticci, Crostate e Torte: L'autore distingue rigidamente le preparazioni in base alla loro morfologia e farcitura. Le *crostate* sono caratterizzate da una base di pasta aperta o sormontata da strisce incrociate, destinate principalmente a ospitare frutti, creme o composti di formaggio e uova. Le *torte* (come la celebre "torta di herbe" o la "torta di zucca") presentano una copertura completa di pasta e un ripieno multifunzionale, dove l'elemento vegetale o caseario viene arricchito da zucchero, cannella, uva passa e midollo di bue, ridefinendo continuamente il confine tra dolce e salato tipico del gusto rinascimentale. I *pasticci* racchiudono invece farce proteiche complesse (carni, volatili o pesci) arricchite da "intingoli" e salse speziate che si addensano durante la cottura.

VII. Il Libro Sesto: La Dietetica Medica e la Gastronomia Infermieristica

Il Libro Sesto costituisce un unicum nel panorama della trattatistica culinaria del XVI secolo, sancendo il legame indissolubile tra la figura del cuoco segreto e la salute del pontefice e della sua corte. Scappi declina la sua sapienza tecnica in funzione della medicina galenica ed ermetica del tempo, formulando un ricettario interamente dedicato ai "convalescenti" e agli "infermi".

L'Omeostasi Umorale e la Teoria degli Alimenti: Secondo la scienza medica del Rinascimento, la malattia derivava da uno squilibrio dei quattro umori corporali (sangue, flemma, bile gialla, bile nera). Il cibo era inteso come la prima forma di presidio terapeutico capace di alterare o ripristinare tale equilibrio. Scappi interviene depurando le ricette dagli elementi eccessivamente "riscaldanti" o "melancolici" (come le spezie forti o le carni di animali vecchi) e prediligendo ingredienti dotati di proprietà "rinfrescanti", "umettanti" e di facile assimilazione.

Le Tecniche di Estrazione Nutritiva: I Brodi Consumati e le Gelatine: Il cuore tecnologico di questo libro risiede nella preparazione dei liquidi di supporto vitale:

- **Il Brodo Consumato:** Scappi codifica protocolli rigorosi per l'estrazione dei succhi della carne (vitella di latte, capponi, pernici) mediante lunghe e lente ebollizioni in vasi sigillati ermeticamente ("a bagnomaria" o in "caraffe di vetro" immerse nell'acqua bollente). Questo metodo impediva la dispersione delle sostanze volatili e creava un concentrato proteico purissimo, facilmente digeribile dallo stomaco debilitato del malato.
- **Le Gelatine Terapeutiche:** Ottenute dalla lenta cottura di estremità animali ricche di collagene (piedi di vitello, di porco, o corna di cervo raschiate) e successivamente chiarificate con albume d'uovo e filtrate attraverso il "feltro" o la "manica d'Ippocrate". Tali gelatine venivano aromatizzate delicatamente con acqua di rose, succo di melangola e pochissimo zucchero, offrendo un nutrimento rinfrescante e consolidante.
- **Le "Acque" Vegetali e le Emulsioni:** Si descrivono l'acqua d'orzo (orzata), il latte di mandorle (utilizzato come surrogato proteico nei giorni di digiuno o per lenire le infiammazioni gastriche) e le minestre di panata, realizzate con midolla di pane bianco, brodo leggero e uova sbattute.

VIII. L'Apparato Iconografico e la Logistica Curiale: Il Conclave e le Strumentazioni

L'appendice illustrata dell' *Opera* di Scappi (composta da numerose tavole incise in rame) e la sezione finale dedicata al Conclave elevano il testo da semplice ricettario a documento storico-sociologico di primaria importanza per lo studio delle strutture materiali della corte pontificia.

La Tecnologia degli Utensili: L’Ingegneria Culinaria: Le tavole descrivono graficamente e nominalmente un inventario tecnologico sbalorditivo: dai "coltelli da battere" alle "grattugie", dalle "tiella" di rame ai complessi sistemi di spiedi meccanici a contrappeso o azionati dal calore ascensionale del fumo del camino. Viene illustrata la "scatola per li viaggi", un sistema di bauli attrezzati che permetteva al cuoco di trasferire un'intera cucina da campo al seguito del Papa durante gli spostamenti o le villeggiature, garantendo la continuità del servizio e la sicurezza igienico-sanitaria.

La Logistica Politica del Conclave: Scappi descrive minuziosamente l'organizzazione interna della cucina provvisoria allestita per il Conclave del 1549-1550 (che portò all'elezione di Giulio III). In questo contesto, il cibo cessa di essere una mera necessità biologica e diviene un vettore di intelligence e sicurezza politica. L'autore illustra la procedura della "Ruota" o delle finestre vigilate, dove i pasti preparati all'esterno dai cuochi privati dei cardinali venivano ispezionati minuziosamente dai "vescovi ed officiali deputati" prima di essere introdotti nella clausura. I pasticci venivano tagliati a metà, i polli aperti, le caraffe di vino travasate in contenitori di vetro trasparente per verificare che non contenessero messaggi cifrati o veleni, delineando un sistema di controllo incrociato dove l'alta gastronomia intersecava direttamente la geopolitica della Chiesa.

IX. Il "Discorso Funerale" per le Essequie di Paolo III: La Dimensione Rituale e Politica della Morte Pontificia

Un elemento di straordinario interesse storico-antropologico, esplicitato sin dal frontespizio dell' *Opera*, è l'inclusione del resoconto e del discorso funerale relativo alle esequie di Papa Paolo III Farnese (deceduto nel 1549). Questa sezione colloca l'opera di Scappi in una dimensione che travalica la mera manualistica tecnica, inserendola pienamente nella trattatistica sul cerimoniale di corte e sulla continuità istituzionale dello Stato Pontificio.

La Sede Vacante e l'Economia del Lutto: La morte del pontefice determinava l'immediata attivazione di un protocollo rituale rigidissimo, volto a gestire il delicato interregno della Sede Vacante. Scappi documenta questo passaggio non solo come testimone oculare, ma come vertice logistico dei servizi domestici palatini. Il "Discorso Funerale" evidenzia come l'esibizione del dolore e la magnificenza delle esequie fossero proporzionali alla necessità di riaffermare la stabilità del potere temporale e spirituale della Chiesa.

Dal punto di vista gastronomico e logistico, la Sede Vacante comportava:

- **La Riorganizzazione dei Flussi di Approvvigionamento:** La fine repentina della "famiglia" del papa defunto e il simultaneo insediamento dei cardinali in Conclave richiedevano una riconversione immediata delle strutture di cucina.
- **Il Controllo Annonario:** Durante i nove giorni di esequie (i *Novendiali*), la città di Roma si trasformava in un teatro di rappresentazione sacra e politica, dove il mantenimento dell'ordine pubblico passava anche attraverso la sfarzosa e controllata redistribuzione di derrate alimentari alle cariche curiali e l'osservanza di specifici regimi di moderazione culinaria, simboli esterni del lutto istituzionale.

X. La Geopolitica del Gusto: Circolazione delle Derrate e Internazionalismo Culinario

L' *Opera* di Scappi si configura come un vero e proprio atlante economico e geopolitico dell'Europa del XVI secolo. La corte papale, centro nevralgico della diplomazia occidentale, importava non solo ambasciatori, ma anche saperi e prodotti da ogni angolo del mondo conosciuto.

La Mappatura delle Eccellenze Territoriali: Scappi non si limita a elencare gli ingredienti, ma ne rintraccia l'origine geografica, stabilendo una gerarchia qualitativa basata sul terroir:

- **Le Carni e i Salumi:** L'autore loda i prosciutti della Calabria e della Galizia, le mortadelle di Bologna, le salsicce di Milano e i salami di Genova. Questa precisione geografica indica l'esistenza di reti commerciali stabili e specializzate nella conservazione e nel trasporto a lungo raggio dei prodotti suinicoli.
- **I Prodotti Caseari:** Il formaggio Parmigiano (definito "paddano" o "piacentino") domina la scena come ingrediente trasversale, utilizzato grattugiato nelle minestre, come ripieno per i pasticci o servito a scaglie nei servizi di credenza. Accanto a esso, Scappi valorizza i caciocavalli dell'Italia meridionale, le ricotte fresche romane e i formaggi marzolini toscani.
- **L'Impatto del Nuovo Mondo:** Sebbene la penetrazione dei prodotti americani fosse ancora agli albori, Scappi documenta l'adozione ormai consolidata del "Gallo d'India" (il tacchino), di cui descrive minutamente i modi di cottura allo spiedo e in pasticcio, riconoscendone l'eccellenza delle carni, superiori a quelle del pavone, simbolo arcaico del lusso medievale.

L’Uso Matematico delle Spezie e dello Zucchero: L'equilibrio gustativo di Scappi si distacca progressivamente dagli eccessi medievali, dove le spezie venivano accumulate per mascherare i segni della decomposizione delle carni. Nel trattato, l'uso di cannella, garofani, noce moscata, zenzero e pepe risponde a una logica di valorizzazione armonica e di classificazione medica. Lo *zucchero*, trattato alla stregua di una spezia nobile, non è relegato alla fine del pasto, ma interviene come legante e correttore di acidità in piatti di carne, pesce e verdure, operando quella sintesi "dolce-forte" che rappresenta la firma sensoriale del Rinascimento maturo.

XI. Il Lessico Gastronomico Rinascimentale: Standardizzazione Tecnica e Sintassi della Ricetta

Un'analisi filologica dell'opera rivela l'immenso contributo di Scappi alla formazione della lingua tecnica italiana. Prima della pubblicazione dell' *Opera*, la letteratura culinaria (dal *De honesta voluptate et valetudine* del Platina ai ricettari manoscritti del XV secolo) soffriva di una cronica indeterminatezza terminologica.

La Creazione della Terminologia Professionale: Scappi fissa una grammatica dell'azione culinaria attraverso verbi d'uso specifici e insostituibili:

- **"Tirare":** L'atto di ridurre un liquido (brodo, sugo, salsa) tramite evaporazione controllata fino a ottenerne la densità desiderata.
- **"Soffriggere":** La cottura preliminare di odori, erbe o carni in un corpo grasso (strutto, olio o burro) prima dell'aggiunta del liquido di cottura principale.
- **"Asciugare alla svelta":** Indicazione temporale e tecnica volta a preservare la fragranza delle fritture.

- **"Infornare e Sfornare":** Scappi descrive accuratamente la gestione delle temperature del forno, classificandole visivamente (es. "forno caldo come per il pane", "forno tiepido") o basandosi sulla resistenza termica dell'impasto.

La struttura della ricetta scappiana abbandona la forma discorsiva e letteraria per farsi prescrittiva: l'elenco degli ingredienti, pur non presentando ancora le grammature decimali moderne, è rigidamente sequenziale e subordinato alle fasi di lavorazione, permettendo la replicabilità del piatto e la trasmissione del sapere all'interno della corporazione dei cuochi.

XII. La Stratificazione Sociale della Mensa: Dalla Tavola del Papa alla "Famiglia" Curiale

Il concetto di corte rinascimentale si basava su una struttura piramidale rigidamente gerarchizzata. L' *Opera* di Scappi riflette fedelmente questa divisione sociologica attraverso la pianificazione dei menu e la differenziazione qualitativa e quantitativa delle vivande.

La Mensa del Sommo Pontefice: Caratterizzata da un'assoluta esclusività. Il cibo del papa è individualizzato, protetto dal rischio di avvelenamento tramite la figura del *Credenziero* che "fa il saggio" (l'assaggio preventivo) di ogni cibo e bevanda. I piatti destinati alla persona del pontefice si distinguono per la finezza delle materie prime (volatili di alta caccia, pesci nobili freschissimi, salse chiarificate) e per la complessità delle preparazioni estetiche (sculture di burro, paste decorate con oro edibile).

La Tavola della "Famiglia" e delle Cariche Minori: La "famiglia" del papa comprendeva centinaia di individui: cardinali nipoti, segretari, gentiluomini, ma anche palafrenieri, staffieri, lavandai e aiuti di cucina. Scappi, nei suoi elenchi di menu del Libro Quarto, mostra come la spesa quotidiana venisse ripartita:

- Ai tavoli alti (prelati e ufficiali maggiori) venivano serviti i medesimi servizi del papa, sebbene in quantità e complessità leggermente ridotte.
- Ai tavoli bassi ("famiglia minuta") il regime alimentare mutava radicalmente: prevalevano i tagli di carne meno pregiati (lessi di bue grasso, frattaglie), minestre dense di legumi e cereali (orzo, farro), pane di seconda scelta e vino comune.

Questo approccio dimostra come il cibo fosse utilizzato come un potente indicatore di status sociale e uno strumento di controllo politico ed economico all'interno del microcosmo curiale.

XIII. La Dialettica Transregionale e l'Integrazione delle Identità Gastronomiche Italiane

L' *Opera* di Bartolomeo Scappi non si configura meramente come il ricettario ufficiale della corte pontificia, bensì come la prima, vera sintesi enciclopedica delle tradizioni gastronomiche regionali della penisola italiana. Attraverso i suoi molteplici servizi presso diverse eminenze e in svariate città (Venezia, Bologna, Milano, Napoli, Roma), Scappi opera una costante traduzione e fusione di usi locali all'interno del canone curiale, superando il frammentismo geopolitico dell'epoca.

L'Asse Lombardo-Veneto e l'Introduzione del Burro: Nel testo emerge con chiarezza l'influenza della pianura padana e della cucina veneziana. Scappi descrive diffusamente l'uso del burro "alla lombarda", sdoganandolo in contesti precedentemente dominati dallo strutto o dall'olio d'oliva. La menzione delle preparazioni "alla veneziana" (come i modi di cucinare il fegato, l'uso estensivo di riso, o la cottura dei pesci di mare dell'Adriatico come i passeri e i rombi) testimonia l'assimilazione di tecniche lagunari caratterizzate da cotture rapide, marinature agrodolci (il saor) e dall'impiego di spezie orientali filtrate attraverso i canali commerciali della Serenissima.

La Sontuosità Napoletana e la Tradizione Romana: Dall'ambiente meridionale, Scappi mutua l'apprezzamento per determinati tagli di carne, per i latticini freschi (provature e mozzarelle) e per la pasticceria ricca, introducendo variazioni "alla napoletana" che prevedono l'uso di acque profumate, mandorle e cedrati canditi. Questo sincretismo culinario trova a Roma il suo punto di fusione ideale: la corte papale, priva di una dinastia autoctona e perennemente alimentata da flussi cardinalizi internazionali e transregionali, diviene il laboratorio perfetto per la nascita di una "lingua culinaria comune" italiana, specchio di un'egemonia culturale che anticipa di secoli l'unificazione politica.

XIV. Le Strutture Decorative e i Trionfi Effimeri: Lo Zucchero e il Burro come Media Artistici

Nel contesto del banchetto rinascimentale, l'esperienza edibile era indissolubilmente legata alla fruizione estetica e intellettuale. Scappi dedica ampi passaggi alla descrizione dei "servizi di credenza" arricchiti da sculture plastiche destinate a stupire e intrattenere i commensali.

La Plastica del Burro e dello Zucchero: Il cuoco segreto si fa scultore, manipolando il burro fresco, opportunamente lavato in acqua gelida per aumentarne la consistenza e il candore, per modellare figure tridimensionali. Scappi descrive la creazione di elefanti, castelli, figure mitologiche (come Ercole o Venere) ed emblemi araldici dei committenti o degli ospiti illustri. Lo *zucchero* viene lavorato in "pasta di zuccharo" o ridotto in statuine mediante stampi, oppure colato per creare stoviglie edibili (piatti, tazze, posate) che venivano spezzate e consumate alla fine del pasto.

L'Architettura Effimera come Messaggio Politico: Queste creazioni non rispondevano a un mero intento ludico, ma costituivano un preciso codice semiotico. I "trionfi" messi in scena sotto la direzione dello Scalco e del Maestro Cuoco celebravano le virtù del pontefice, le vittorie militari della cristianità (frequenti i richiami allegorici alle battaglie contro l'Impero Ottomano) o le alleanze dinastiche. La sfarzosità della materia prima (lo zucchero era un bene di altissimo lusso) e la perizia tecnica necessaria a modellarlo simboleggiavano la capacità della Chiesa di dominare la materia e la natura, piegandole alla glorificazione del proprio potere spirituale e temporale.

XV. La Fisica dei Fluidi e il Governo del Calore: I Sistemi di Cottura Differenziata

Un capitolo di fondamentale importanza per la storia della scienza e della tecnologia applicata risiede nell'analisi scappiana dei combustibili e delle dinamiche termiche all'interno delle cucine. Scappi dimostra una comprensione empirica straordinaria della conduzione del calore e della termodinamica dei fluidi.

La Tipologia dei Combustibili e la Selezione dei Legni: Il controllo della temperatura non era affidato al caso, ma regolato attraverso la scelta metodica della legna da ardere, classificata in base alla densità, alla costanza della fiamma e all'aroma rilasciato:

- **Il Legno di Quercia e di Leccio:** Preferito per le lunghe cotture, per i grandi forni e per la creazione di letti di braci durature, essenziali per i "pasticci grandi" e per i bolliti robusti.
- **Il Legno di Olivo e di Vite:** Scappi ne consiglia l'uso per le cotture allo spiedo di volatili nobili e selvaggina minuta, poiché brucia producendo un fumo aromatico e privo di odori acri che potrebbero alterare la delicatezza delle carni bianche.
- **Il Carbone di Legna:** Utilizzato nei muretti a secco e nei fornelli da banco per le cotture di precisione (minestre, salse, riduzioni), dove era richiesto un calore costante, localizzato e privo di fumo.

Le Tecniche di Controllo Termico: Scappi descrive l'uso della cottura "a riverbero" (dove il calore viene riflesso dalle pareti del camino o da apposite lastre metalliche), la cottura "sotto le brage" (per preservare l'umidità di frutti o piccoli involucri di pasta) e la complessa gestione del bagnomaria. Quest'ultimo, realizzato inserendo recipienti di terracotta o rame stagnato dentro calderoni d'acqua in ebollizione, veniva impiegato per stabilizzare le emulsioni d'uovo, per i "biancomangiare" e per le preparazioni destinate agli infermi, evitando che il contatto diretto con il fuoco potesse "abbrustolire" o denaturare i nutrienti più delicati.

XVI. L'Eredità Storiografica di Scappi e il Passaggio al Paradigma Pre-Moderno

L' *Opera* di Bartolomeo Scappi segna simultaneamente l'apogeo della civiltà gastronomica del Rinascimento italiano e l'inizio della sua transizione verso l'età moderna. Il trattato rimarrà un punto di riferimento insuperato per oltre un secolo, venendo ristampato e tradotto più volte, influenzando in modo determinante le corti di tutta Europa.

La Rottura con il Modello Medievale: Sebbene permangano elementi di continuità con il passato (come la persistenza dell'agrodolce, l'uso massiccio delle spezie e la commistione di dolce e salato nello stesso servizio), Scappi introduce elementi di razionalizzazione scientifica. La standardizzazione dei processi esecutivi, l'attenzione maniacale all'igiene degli operatori e degli strumenti, e la rigorosa catalogazione stagionale e geografica degli ingredienti allontanano la cucina dall'alveo dell'alchimia empirica medievale per avvicinarla a una vera e propria disciplina tecnica e proto-scientifica.

Pochi decenni dopo la pubblicazione dell' *Opera*, il baricentro dell'avanguardia gastronomica europea si sposterà dall'Italia alla Francia (con i trattati di La Varenne e la nascita della *nouvelle cuisine* del XVII secolo), la quale codificherà il sistema dei fondi di cucina e l'esclusione dello zucchero dai piatti salati. Tuttavia, l'opera scappiana resta il monumento documentario più grandioso di un'epoca in cui l'Italia ha definito le forme, i rituali, le tecnologie e l'estetica della tavola per l'intero mondo occidentale.

XVII. L'Archeologia del Gusto: Il *Biancomangiare* e la Continuità Tardo-Medievale

Un’indagine approfondita sull’architettura ricettaria di Bartolomeo Scappi non può prescindere dall'analisi di alcune preparazioni cardinali che fungono da cerniera tra l'eredità medievale e la nuova

sensibilità rinascimentale. Tra queste, il *biancomangiare* (o "bianco mangiare") rappresenta il manufatto gastronomico più emblematico per comprendere l'evoluzione del gusto europeo.

L’Evoluzione Semantica della Ricetta:

Già presente nei ricettari di Maestro Martino e nelle tradizioni cortigiane del XIV secolo, il biancomangiare scappiano (presente sia nel Libro Secondo per i giorni di grasso, sia nel Libro Terzo per i giorni di magro, sia nel Libro Sesto per gli infermi) si fonda sul principio cromatico e medico della purezza. L'assenza di colori accesi rispondeva a un imperativo estetico di distinzione sociale (il bianco come simbolo di nobiltà e incorruttibilità) e a un precetto dietetico (i cibi bianchi erano considerati intrinsecamente umettanti e nutritivi).

Scappi codifica diverse varianti del piatto:

- **La Versione di Grasso:** Realizzata con petto di cappone lessato e sfilacciato finissimamente ("pestato nel mortaio"), latte di mandorle, fior di farina di riso (come addensante), zucchero e acqua di rose. Il tutto viene cotto lentamente fino a ottenere una consistenza cremosa, talvolta arricchita da midollo di bue colato.
- **La Versione di Magro:** Il petto di cappone viene sistematicamente sostituito dalla polpa filacciosa di pesci bianchi e magri (come il luccio o la raganella) o, nei giorni quaresimali più rigidi, interamente omesso, riducendo la preparazione a una densa emulsione di latte di mandorle, amido di riso, zucchero e pura essenza di zagara.

L'apporto di Scappi consiste nella geometrica precisione delle fasi di setacciatura e filtrazione, tese a eliminare ogni minima impurità tessutale, elevando la texture del piatto a standard di vellutatezza proto-moderni, ben distanti dalle dense e talvolta grossolane pappe medievali.

XVIII. L'Ittiofagia Sacra ed Economica: Focus Granulare sulle Tecniche di Manipolazione del Pesce nel Libro Terzo

Il Libro Terzo dell’ *Opera* svela la complessa rete di approvvigionamento ittico dello Stato della Chiesa e formalizza pratiche manipolatorie di straordinaria sofisticazione tecnica. Il mercato del pesce di Roma (situato storicamente al Portico d'Ottavia, il *Cottio*) riceveva merci sia dal litorale tirrenico (Ostia, Civitavecchia, Terracina) sia dai bacini lacustri e fluviali dell'interno (Lago di Bolsena, Tevere).

Il Trattamento della Lampreda: Il Rituale della Purgazione:

La lampreda fluviale, cibo d'élite per eccellenza e dono diplomatico prediletto dalle corti, richiedeva un protocollo di preparazione che rasentava il rituale alchemico. Scappi prescrive una complessa tecnica di "purgazione" del sangue dell'animale, ritenuto tossico o pesantemente melancolico se non trattato correttamente.

Il processo codificato prevede:

1. **L'Anestesia e la Scottatura:** L'animale vivo viene immerso nella Malvasia o in altro vino dolce speziato affinché "affoghi" lentamente, assorbendo gli aromi alcolici nei tessuti prima della morte.

2. **La Smerigliatura della Pelle:** La pelle viscida della lampreda viene sfregata energicamente con sale grosso e cenere calda, per asportare la bava superficiale e le impurità cutanee.
3. **La Cottura in Pasticcio:** Viene sistematicamente steccata con chiodi di garofano e cotta all'interno di un guscio di pasta crostata, irrorata con una salsa ("sapore") composta dal suo stesso sangue recuperato, vino cotto, cannella, zenzero e uva passa.

La Tassonomia dei Pesci di Mare Superiori:

Scappi riserva sezioni specifiche alla cottura della *Triglia di scoglio*, del *Sargolo*, dell' *Orata* e del *Rombo*. Per i pesci di grandi dimensioni, introduce la tecnica della cottura in "acqua sale" o in "brodo di pesce" (composto da teste, lische, aceto, erbe aromatiche e vino bianco), stabilendo che il pesce nobile non debba mai essere bollito in acqua pura, pena la dispersione dei suoi umori iodati e grassi.

XIX. L'Ingegneria degli Strumenti: Analisi Filologica delle Tavole Incise

Le ventotto tavole calcografiche poste a corredo del testo non costituiscono un mero ornamento visivo, ma rappresentano un vero e proprio trattato di ingegneria meccanica e disegno industriale applicato alla gastronomia di Stato. Esse descrivono la transizione dall'officina artigianale medievale alla fabbrica culinaria rinascimentale.

```
[Tipologia di Utensili Rinascimentali nell'Opera di Scappi]
├── Strumenti da Taglio ──────► Coltelli da battere, Coltelli da pasta, Coltelli
da scuoiare
├── Contenitori Termici ──────► Tielle di rame stagnato, Tortiere, Calderoni
idraulici
└── Macchine Complesse ──────► Spiedi a contrappeso, Girarrosti fumari, Ruote da
Conclave
```

La Metallurgia Culinaria:

Scappi specifica costantemente i materiali da costruzione degli utensili, mostrando una spiccata preferenza per il **rame stagnato** ("tiella di rame stagnata di dentro"). Questa scelta denota una consapevolezza empirica avanzata riguardo alla tossicità dell'ossido di rame (verderame) e alla necessità di disporre di materiali ad alta conducibilità termica per il controllo millimetrico delle salse.

L'Automazione del Focolaare:

Di eccezionale valore archeo-tecnologico sono i disegni dei **girarrosti automatici**. Scappi illustra:

- **Il Girarrosto a Contrappeso:** Un sistema di pesi e carrucole collegate a un treno d'ingranaggi che manteneva lo spiedo in rotazione costante per ore, riducendo la necessità di manodopera servile e garantendo un'irradiazione termica perfettamente omogenea.
- **Il Girarrosto a Fumo (o ad aria calda):** Una turbina inserita all'interno della cappa del camino; l'ascesa dei gas caldi e del fumo azionava le pale della turbina, la quale, tramite un rinvio a catena, faceva ruotare lo spiedo proporzionalmente all'intensità del fuoco.

Le tavole catalogano inoltre strumenti specialistici come la *manica d'Ippocrate* (un filtro conico in feltro di lana per chiarificare le gelatine e i vini), gli *speroni da pasticciere* (rotelle dentate per sigillare

le paste strutturali) e i *fornelli portatili da credenza*, concepiti per mantenere le vivande a temperatura di servizio direttamente nelle sale del banchetto.

XX. L'Evoluzione dello Scalco e il Conflitto di Competenze nella Curia

La pubblicazione dell' *Opera* si inserisce in un periodo di ridefinizione delle geografie del potere all'interno delle corti italiane. Si assiste in questo scorcio di secolo a una latente frizione professionale e intellettuale tra la figura dello **Scalco** (espressa in quegli anni da trattatisti come Domenico Romoli detto *Il Panunto* o Vincenzo Cervio, specialista del tranciamento) e quella del **Maestro Cuoco** incarnata da Scappi.

Funzione / Prerogativa	**Lo Scalco (Modello Romoli / Cervio)**	**Il Maestro Cuoco (Modello Scappi)**
Ambito d'Azione	Sala del Banchetto / Gestione Politica	Cucine / Laboratorio Tecnico-Chimico
Estrazione Sociale	Piccola Nobiltà / Borghesia Umanistica	Artigianato Superiore / Corporativa
Competenza Chiave	Semiologia del Servizio, Anatomia Visiva	Tassonomia degli Ingredienti, Tecnologia del Calore
Rapporto con il Cibo	Il Cibo come Spettacolo e Status	Il Cibo come Scienza Materiale e Presidio Medico

Scappi, pur rispettando le prerogative cerimoniali dello Scalco, rivendica la centralità assoluta della cucina. Senza il "forte fondamento" dell'architetto della cucina, l'apparato scenografico dello scalco si ridurrebbe a un involucro vuoto. Il trattato di Scappi opera dunque una vera e propria scalata sociale: il cuoco non è più un subalterno illetterato che opera nell'oscurità fumosa dei sotterranei, ma un intellettuale della materia culinaria, il cui sapere dialoga direttamente con la stabilità dello Stato e la salute del Principe.

XXI. L'Antropologia del Digiuno e la Codificazione del "Magro Stretto" nell'Orizzonte Post-Tridentino

L'inserimento cronologico dell' *Opera* (1570) coincide con la fase più stringente dell'applicazione dei decreti del Concilio di Trento e con il pontificato di Pio V, pontefice caratterizzato da un severo rigorismo ascetico e morale. In questo contesto storico, il testo di Scappi cessa di essere una mera celebrazione del fasto rinascimentale e si fa interprete delle nuove istanze confessionali cattoliche, formalizzando dal punto di vista culinario il concetto di "magro stretto".

La Geometria Precettiva del Calendario Liturgico: Scappi articola l'anno gastronomico curiale attorno a una rigida griglia penitenziale. Se il "magro ordinario" consentiva l'uso di derivati animali quali uova, latte, burro e formaggio (il cosiddetto regime latticino), il "magro stretto" o quaresimale ortodosso imponeva l'esclusione totale di ogni sostanza di origine animale warm-blooded (a sangue caldo). Il cuoco papale si trova dinanzi alla necessità di riconfigurare l'alta cucina in assenza dei pilastri strutturali della pasticceria e dei leganti tradizionali (le uova e lo strutto).

La risposta tecnica di Scappi si articola in due direttrici:

- **La Sostituzione dei Lipidi:** Il burro viene sistematicamente rimpiazzato dall'olio di oliva dolce o dall'olio di mandorle dolci, estratto a freddo tramite pressatura nei mortai. Quest'ultimo, in particolare, viene elevato a elemento strutturale per la preparazione della sfoglia quaresimale e per la mantecatura delle minestre.
- **Le Emulsioni Vegetali come Surrogati Proteici:** Il "latte di mandorle" e il "latte di semi di melone" non sono semplici bevande, ma vettori chimici utilizzati per simulare la texture e la palatabilità delle creme e del *biancomangiare*. Scappi dimostra come la combinazione di amido di riso e latte di mandorle, addolcita con zucchero e profumata con acqua di fior d'arancio, possa generare una struttura colloidale perfettamente sovrapponibile a quella di una crema pasticcera basata sul tuorlo d'uovo.

XXII. L'Enologia Funzionale e la Struttura della Cantina Curiale: Il Ruolo del Bottigliere

Sebbene Scappi sia primariamente un maestro di cucina, la sua trattatistica offre uno spaccato fondamentale sulla cultura enologica del XVI secolo. Il vino, nell' *Opera*, non è isolato come elemento edonistico da fine pasto, ma è integrato come fluido funzionale sia nella prassi di cottura sia nella complessa dinamica del servizio di credenza, coordinata in sinergia con la figura del *Bottigliere*.

Il Vino come Reagente Chimico e Conservante: Nelle ricette di Scappi, i vini acquisiscono una specificità d'uso basata sulle loro proprietà chimico-organolettiche (acidità, tenore zuccherino, alcolicità):

- **La Malvasia e i Vini Dolci (Greco, Trebbiano):** Utilizzati estensivamente per la cottura di pesci nobili (come la lampreda o lo storione) e per la marinatura preliminare delle carni selvatiche. L'alto contenuto zuccherino e alcolico della Malvasia fungeva da scudo protettivo contro la proliferazione batterica e, simultaneamente, operava una parziale denaturazione proteica delle fibre muscolari, intenerendole prima dell'esposizione al fuoco.
- **L'Agresto e i Vini Acidi:** Ottenuto dalla spremitura di uve acerbe, l'agresto interviene come correttore del pH nelle salse stufate. Scappi lo impiega per bilanciare la grassezza intrinseca di tagli quali la punta di petto di vitello o le carni suine, anticipando la moderna funzione sgrassante degli acidi alimentari.

La Logistica della Conservazione e del Servizio: Il trattato evidenzia le rigorose procedure per il mantenimento della temperatura dei vini durante i mesi estivi. Si descrive l'uso di grandi vasi di terra cotta o di rame ("rinfrescatoi") riempiti di neve o ghiaccio artificiale pressato, all'interno dei quali venivano immerse le caraffe di vetro prima del servizio. Il Bottigliere doveva garantire che il vino servito al pontefice fosse non solo privo di sedimenti (ottenuto tramite ripetuti passaggi attraverso feltri

di lana), ma stabilizzato termicamente per non perturbare l'equilibrio termico del corpo secondo la dottrina dei temperamenti medici.

XXIII. La Flora Edibile e la Botanica Culinaria: Gli Erbari Cucinati del Libro Terzo e Sesto

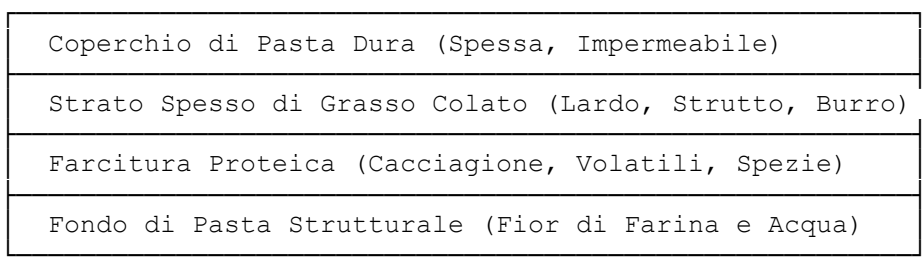
L' *Opera* rappresenta un documento di transizione cruciale anche per la storia della botanica applicata all'alimentazione. Nel corso del Medioevo, il consumo di verdure fresche e di erbe spontanee era guardato con sospetto dalla medicina ufficiale, che considerava le piante terrestri come cibi "freddi e umidi", generatori di flemma e difficili da digerire, adatti prevalentemente alle classi subalterne. Scappi opera una sdoganizzazione colta della flora edibile, integrandola pienamente nel regime della mensa papale.

La Catalogazione delle Erbe e la Cucina dell'Orto: Nel Libro Terzo e nel Libro Sesto, Scappi dimostra una conoscenza analitica delle piante da foglia, delle radici e dei bulbi, specificandone la stagionalità e le corrette modalità di mondatura e cottura. Tra le specie maggiormente valorizzate figurano:

- **Le Erbe Spontanee e da Orto:** Borragine, bietole, spinaci (definiti "spinaci nostrali"), ortiche, cicoria, scarola, coltellacci e tarassaco. Queste piante vengono utilizzate per la composizione della "minestra d'erbe", dove la cottura preventiva in acqua salata e la successiva saltatura in olio o burro con aglio e spezie rispondeva alla necessità medica di "smorzare la freddezza" intrinseca della pianta.
- **I Fiori Edibili:** Scappi codifica l'uso di fiori di borragine, di zucca e di sambuco, i quali venivano immersi in pastelle leggere a base di fior di farina e vino bianco e successivamente fritti in strutto o olio, unendo la dimensione cromatica a quella gustativa.
- **Le Radici e i Tuberi:** Si descrive il trattamento delle rape, delle carote (pastenache) e dei tartufi (tartufoli). Questi ultimi, considerati escrescenze misteriose della terra, vengono ripuliti dalla scorza, lessati nel vino o nel brodo grasso e successivamente cotti sotto le braci avvolti in fogli di carta unta, esaltando la componente aromatica volatile.

XXIV. La Morfologia del Pasticcio: Ingegneria dell'Involucro e Conservazione Anaerobica

Il *pasticcio* (o *pasticio*) rappresenta senza dubbio la forma plastica monumentale più complessa del Libro Quinto dell' *Opera*. Dal punto di vista storico-tecnologico, esso deve essere analizzato non come un semplice piatto da portata, bensì come un sofisticato dispositivo di conservazione e trasporto, una vera e propria "cassaforte gastronomica".



Il Principio dell'Isolamento Atmosferico: La "pasta dura" o "pasta da pasticci" descritta da Scappi era composta da farina di grano duro, poca acqua e una percentuale minima di grasso. Questa miscela produceva, dopo la cottura in forno a temperature elevate, un guscio vitreo, rigido e quasi completamente impermeabile all'aria.

Il protocollo di conservazione prevedeva:

1. **La Cottura della Farsa:** La carne (ad esempio, cosce di cinghiale o pernici intere) veniva speziata intensamente con pepe, cannella e chiodi di garofano, sostanze dotate di naturali proprietà antimicrobiche e antiossidanti.
2. **La Sigillatura Idrofobica:** Una volta sfornato il pasticcio, attraverso un piccolo foro praticato nel coperchio di pasta, Scappi prescriveva di colare all'interno strutto fuso o burro chiarificato bollente sino al totale riempimento degli spazi vuoti. Raffreddandosi, il grasso si solidificava, creando uno strato anaerobico idrofobico che isolava la carne dall'umidità e dall'ossigeno, bloccando i processi di decomposizione organica. Grazie a questa tecnica, i pasticci potevano essere conservati per settimane e trasportati indenni durante i lunghi viaggi della corte papale.

XXV. Struttura Formale e Paleografia dell'Opera: Dalla Dettatura Orale alla Pagina Stampata

Un'analisi critica dell' *Opera* non può esaurirsi nello studio delle ricette, ma deve indagare la materialità del testo e la sua genesi editoriale. Il volume si presenta come il risultato di una complessa operazione di mediazione culturale tra la cultura empirico-orale della cucina e la cultura scritta e tipografica dell'Umanesimo maturo.

Il Dispositivo della Dettatura al Discepolo: Il Libro Primo è strutturato sotto forma di "ragionamento" o dialogo platonico tra Scappi e il suo discepolo Giovanni. Questo espediente letterario rivela la reale modalità di composizione dell'opera: Scappi, anziano maestro al vertice della sua carriera, non redige materialmente il testo, ma *detta* il proprio sapere accumulato in decenni di pratica. La sintassi riflette questa origine orale: è caratterizzata da frequenti anacoluti, costrutti paratattici e formule iterative ("piglisi", "notisi", "faciasefì").

L'editore veneziano Michele Tramezzino, che impresse l'opera nel 1570, operò una parziale normalizzazione linguistica, introducendo la grafia umanistica ma preservando un ricco sostrato di termini dialettali settentrionali (lombardi e veneti) e di tecnicismi curiali romani. Il risultato è un testo ibrido di straordinaria ricchezza lessicale, che fissa per la prima volta in modo definitivo la lingua della cucina italiana, strappandola alla frammentazione dei gerghi di bottega e conferendole lo status di lingua accademica e scientifica riconosciuta a livello internazionale.

XXVI. Il Ruolo della Macelleria e l'Anatomia Comparata delle Carni nel Libro Secondo: Pratiche di Depezzamento e Valutazione Organolettica

Nel Libro Secondo dell' *Opera*, Bartolomeo Scappi dimostra una competenza zootecnica e anatomica che trascende la mera pratica culinaria, configurandosi come un trattato di anatomia comparata applicata alla gastronomia d'élite. La figura del cuoco segreto si sovrappone a quella del perfetto conoscitore della filiera zootecnica, a partire dalla selezione dell'animale vivo fino alla dissezione meticolosa delle sue parti.

L'Assiologia Zootecnica del Bovino: Scappi stabilisce criteri rigorosi per la valutazione della carne bovina, distinguendo non solo l'età e il sesso dell'animale, ma anche la sua provenienza geografica e il tipo di alimentazione ricevuta. Il bue grasso, per essere considerato di prima qualità, deve possedere una carne di colore rosso vivo, una consistenza soda ma elastica e un grasso di copertura bianco o leggermente tendente al teso-giallognolo, indice di un finissaggio a base di foraggi nobili.

Di straordinario interesse è la scomposizione del quarto anteriore e posteriore:

- **La Lombata e il Filetto:** Scappi ne codifica la cottura rapida o la trasformazione in pasticci freddi, riconoscendone la tenerezza intrinseca dovuta alla scarsa sollecitazione muscolare dell'animale in vita.
- **La Punta di Petto e il Collo:** Questi tagli, ricchi di tessuto connettivo e collagene, vengono sistematicamente destinati alle preparazioni "allesso" o ai potaggi a lenta ebollizione. Scappi intuisce empiricamente che solo la prolungata esposizione al calore umido può denaturare il collagene, trasformandolo in gelatina solubile e rendendo commestibili fibre altrimenti tenaci.

La Macellazione del Suino: Economia Circolare della Grassezza: Il maiale è descritto come il motore energetico della cucina rinascimentale. Scappi ne analizza la lavorazione stagionale (prevalentemente nei mesi invernali) e codifica il principio del non-spreco. Oltre alla produzione di prosciutti, spalle e ventresche, il trattato si sofferma sulle frattaglie: il fegato viene avvolto nella rete (epiploon) con foglie di salvia e spezie; le cervella vengono chiarificate e utilizzate come riempimento per crostate nobili; il sangue viene raccolto immediatamente per la manifattura dei sanguinacci, stabilizzati con uvetta, pinoli, zucchero e cannella, confermando la persistenza del gusto agrodolce-ematico di matrice tardo-medievale.

XXVII. La Tecnologia della Conservazione del Latte e la Caseificazione Rinascimentale nell'Economia di Corte

I prodotti caseari occupano un ruolo trasversale e polivalente all'interno dell' *Opera,* fungendo sia da alimenti autonomi nei servizi di credenza sia da eccipienti e leganti strutturali nelle torte, nei pasticci e nelle minestre. Scappi opera una classificazione dei formaggi basata sulla stagionatura, sulla provenienza e sul latte d'origine (vaccino, pecorino, caprino).

Il Formaggio Parmigiano come Costante Gastronomica: Il "Parmigiano" (o formaggio piacentino) è elevato a vero e proprio pilastro del gusto curiale. Scappi ne prescrive l'uso in quasi ogni portata salata o semi-dolce. La sua capacità di subire la stagionatura senza alterarsi lo rendeva ideale per lo stoccaggio a lungo raggio nelle dispense papali. Dal punto di vista chimico-gastronomico, Scappi lo utilizza come esaltatore di sapidità (grazie alla ricchezza naturale di glutammato prodotta dalla lunga stagionatura) e come agente strutturante: grattugiato finemente, contribuisce a legare i liquidi delle minestre di riso o di erbe, creando un'emulsione densa che anticipa la moderna mantecatura.

I Latticini Freschi e la Logistica della Deperibilità: Per quanto concerne i formaggi freschi – come le ricotte, le mozzarelle (menzionate arcaicamente come "mozze"), le provature e i giuncati – Scappi evidenzia le enormi difficoltà logistiche legate alla loro conservazione. Questi prodotti, ricchi di acqua libera e lattosio, erano soggetti a rapidi processi di acidificazione e degradazione batterica.

Il trattato codifica sistemi per prolungarne la commestibilità:

- **La Conservazione in Siero o Acqua Fresca:** Le mozzarelle e le provature venivano mantenute immerse nel loro siero acido all'interno di vasi di terracotta invetriata, collocati nei sotterranei più freddi del palazzo.
- **La Salagione Superficiale Repentina:** Per le ricotte destinate alla manifattura dei ripieni delle torte, Scappi suggerisce una leggera salagione o l'avvolgimento in foglie di fico o di vite, che esercitavano un'azione debolmente antimicrobica e favorivano lo spurgo del siero residuo.

XXVIII. Il Gusto per il Selvatico: Caccia, Falconeria e la "Frollatura" come Processo Chimico-Fisico

La selvaggina (*cagioneria*) rappresentava lo status symbol alimentare supremo delle classi aristocratiche del Rinascimento. Consumare cinghiali, cervi, caprioli o fagiani significava esibire il controllo signorile sul territorio incontaminato e sulle pratiche della caccia, intesa come simulacro della guerra. Scappi dedica ampie sezioni del Libro Secondo al corretto trattamento di queste carni, governate dalla teoria umorale dei temperamenti medici.

La Natura Malinconica della Cacciagione: Secondo la medicina galenica, gli animali selvatici, a causa del loro costante movimento e della vita nei boschi, possedevano carni intrinsecamente "calde e secche", tendenti a generare umori malinconici (bile nera) nell'organismo umano. Per emendare questo difetto biologico, il cuoco doveva intervenire con tecniche di alterazione chimica e fisica prima della cottura.

Il Protocollo della Frollatura controllata: Scappi è tra i primi a codificare in modo seminale il concetto di frollatura, sebbene espressa con la terminologia del tempo ("lasciar frollare" o "fàr intenerire"). Egli intuisce che la carne degli animali selvatici abbattuti durante la caccia, se cucinata immediatamente, risulta legnosa e di sapore sgradevole a causa del *rigor mortis* e dell'accumulo di acido lattico.

Il protocollo scappiano prevede:

- **La Sospensione in Ambiente Ventilato:** Gli animali da piuma e da pelo devono essere appesi integri, con le interiora non rimosse (nel caso dei volatili come la beccaccia o il fagiano) in locali freschi e percorsi da correnti d'aria secca. Il tempo di frollatura varia in base alla taglia e alla stagione, da due a otto giorni in inverno. Questo processo permetteva agli enzimi proteolitici endogeni di scindere le catene di actina e miosina, intenerendo spontaneamente le fibre muscolari.
- **L'Uso dell'Adobbo (Marinatura):** Qualora l'animale sia vecchio o la stagione estiva non consenta una lunga frollatura all'aria, Scappi interviene con l' "adobbo", una marinatura liquida a base di vino forte, aceto, agresto, sale e un fitto bouquet speziato. L'acidità del vino e dell'aceto abbassava il pH della carne, denaturando parzialmente le proteine superficiali e agendo come barriera protettiva contro i batteri della putrefazione, mentre le spezie veicolavano aromi capaci di mitigare l'odore selvatico troppo penetrante.

XXIX. L'Evoluzione dei "Sapori" e la Sintassi delle Salse d'Accompagnamento

Nel sistema culinario di Bartolomeo Scappi, le salse – frequentemente denominate "sapori" – non svolgono un ruolo meramente accessorio, bensì costituiscono il legante semantico e gustativo

dell'intero banchetto, ridefinendo il rapporto tra l'ingrediente principale e il palato del commensale. La trattatistica scappiana evidenzia il definitivo superamento delle salse medievali iper-speziate e collose (spesso legate con spesse fette di pane arrostito e bagnato nell'aceto), muovendo verso salse emulsionate, riduzioni fluide e composti a base di frutta fresca e secca.

La Salsa Reale e i Sapori Agrodolci: Scappi codifica con estrema precisione il "Sapore di mirtilli", il "Sapore di uva spina" e la celebre "Salsa Reale". Quest'ultima si offriva come un'emulsione sofisticata di uva passa (passula), pinoli pestati, midolla di pane bianco, cannella, zucchero e aceto forte, il tutto chiarificato attraverso il passaggio nella manica d'Ippocrate. Questa salsa era specificamente destinata ad accompagnare gli arrosti di volatili nobili (come pavoni e fagiani), svolgendo una duplice funzione digestiva e organolettica: l'aceto stimolava la secrezione gastrica (necessaria per elaborare le carni dense della cacciagione), mentre lo zucchero e la frutta mitigavano la durezza della fibra muscolare.

```
[Struttura Chimico-Gustativa del "Sapore" Rinascimentale]
├── Componente Acida ──────► Aceto forte, Agresto, Succo di melangola (Arancia amara)
├── Componente Dolce ──────► Zucchero finissimo, Uva passa, Vino cotto (Sapa)
├── Agenti Leganti ────────► Mandorle peste, Pinoli, Mollica di pane, Tuorli d'uovo
└── Profilo Aromatico ─────► Cannella, Noce moscata, Chiodi di garofano, Acqua di rose
```

I Sapori di Magro e l'Uso della Frutta Secca: Nei giorni quaresimali, l'impossibilità di utilizzare i grassi animali e i tuorli d'uovo come leganti spinse Scappi a perfezionare l'uso delle paste di frutta secca. Le mandorle e i pinoli, pestati finemente nel mortaio di marmo unitamente a liquidi acidi o alcolici, rilasciavano i loro oli endogeni, creando un'emulsione stabile e vellutata. Il "Sapore di mandorle peste con agresto e zucchero" diventava così il condimento d'elezione per i pesci lessati (come il luccio o la ombrina), dimostrando come la cucina di magro stimolasse un'autentica sperimentazione chimica basata sulle proprietà colloidali dei tessuti vegetali.

XXX. La Morfologia delle Minestre e l'Integrazione dei Cereali e delle Paste Alimentari

Il Libro Secondo e Terzo dell' *Opera* dedicano un ampio spazio alla sistematizzazione delle "minestre", termine che nel XVI secolo indicava una vasta gamma di preparazioni semiliquide o dense, servite calde all'inizio dei servizi di cucina. Scappi opera una netta distinzione tra le minestre basate su cereali integrali, quelle a base di verdure e le prime, vere applicazioni della pasta alimentare estrusa o tirata a mano.

Il Riso e il Farro nell'Economia Curiale: Il riso (principalmente di provenienza lombarda o d'importazione levantina) viene trattato da Scappi con modalità che prefigurano la nascita del risotto moderno, sebbene la tecnica della tostatura non fosse ancora codificata. Nella "Minestra di riso con brodo di cappone", il cereale viene lavato ripetutamente in acqua tiepida per asportare l'eccesso di amido superficiale, quindi cotto in un brodo grasso chiarificato, aromatizzato con zafferano (che conferiva il tipico colore aureo, simbolo di sfarzo) e rifinito prima del servizio con una massiccia dose di formaggio parmigiano grattugiato e zucchero. Il farro e l'orzo subivano trattamenti analoghi, venendo proposti come presidi dietetici ideali per i giorni di magro se cotti nel latte di mandorle.

La Standardizzazione delle Paste: Dai Maccheroni alle Lasagne: Scappi offre una delle più antiche testimonianze scritte sulla manifattura e cottura della pasta all'uovo e della pasta secca industriale. Egli

descrive i "maccheroni alla napoletana", i "ravioli" (sia di carne sia di erbe quaresimali) e le "lasagne". Di straordinario rilievo storiografico è l'indicazione dei tempi di cottura: Scappi abbandona la consuetudine medievale che prevedeva la cottura della pasta per ore sino alla sua totale liquefazione, suggerendo invece cotture più controllate affinché la pasta mantenesse una sua consistenza strutturale, destinata a essere stratificata nei piatti con burro, formaggio, zucchero e cannella.

XXXI. L'Igiene Sanitaria e la Profilassi Ambientale nell'Officina Culinaria

Un aspetto che eleva l'opera di Bartolomeo Scappi al di sopra di tutta la trattatistica coeva è l'ossessiva attenzione prestata all'igiene degli ambienti, degli utensili e del personale di cucina, anticipando di secoli le norme fondamentali della profilassi sanitaria e della sicurezza alimentare. La cucina scappiana non è solo un luogo di creazione estetica, ma un laboratorio microbiologico *ante litteram*, dove il controllo della contaminazione incrociata è essenziale per preservare la salute del pontefice.

La Manutenzione dei Vasi e il Rischio di Avvelenamento Rameico: Come precedentemente evidenziato, il rame stagnato era il materiale principe delle cucine papali. Scappi ammonisce severamente il suo discepolo Giovanni sulla necessità di verificare quotidianamente lo stato della stagnatura interna di tielle e calderoni. Egli intuisce che l'azione degli acidi alimentari (aceto, agresto, succhi di agrumi) sul rame scoperto genera il verderame (acetato di rame), sostanza altamente tossica capace di provocare avvelenamenti acuti. Scappi prescrive che i vasi di rame vengano lavati immediatamente dopo l'uso con acqua calda e liscivia (cenere e acqua), asciugati con drappi netti e periodicamente inviati dallo stagnino per il ripristino della pellicola protettiva.

La Disciplina del Personale e la Gestione dei Rifiuti: Il Maestro Cuoco deve esercitare una vigilanza militare sui "guatteri" e sugli aiutanti. Si richiede che costoro abbiano le unghie tagliate, i capelli raccolti o coperti da cuffie pulite e che non indossino abiti untuosi. Scappi vieta tassativamente l'accumulo degli scarti della macellazione e della spennatura all'interno dei locali di cottura: le interiora, il sangue residuo e le piume devono essere evacuati immediatamente nei cortili esterni o nei canali di fognatura per evitare l'insorgere di "aere corrotto" e cattivi odori, i quali – secondo la teoria miasmatica del tempo – erano considerati i veicoli primari delle infezioni pestilenziali.

XXXII. L'Uso delle Uova nel Sistema Gastronomico Scappiano: Funzioni Chimiche e Versatilità Strutturale

Se nel regime quaresimale dello "magro stretto" le uova venivano bandite, nei giorni di grasso esse rappresentavano per Scappi un ingrediente insostituibile, studiato non solo per le sue qualità nutritive ma per le sue peculiari proprietà molecolari di legante, addensante e chiarificante. Nel Libro Secondo e Quinto, il trattato analizza l'uovo distinguendone le componenti e le reazioni termiche.

Il Tuorlo come Emulsionante e Stabilizzante: Scappi intuisce empiricamente il potere emulsionante del tuorlo d'uovo, che utilizza sistematicamente per dare corpo e densità alle salse calde e agli intingoli delle carni stufate. Nelle preparazioni "in guazzetto", il maestro cuoco prescrive di incorporare i tuorli d'uovo sbattuti con succo di limone, melangola o agresto solo nei secondi finali prima di togliere il recipiente dal fuoco, raccomandando di non far bollire il liquido. Questo accorgimento evitava la coagulazione grossolana delle proteine del tuorlo (l'effetto "frittata"), permettendo invece la creazione di una vellutata sospensione colloidale che legava la frazione acquosa del brodo a quella grassa dei succhi della carne.

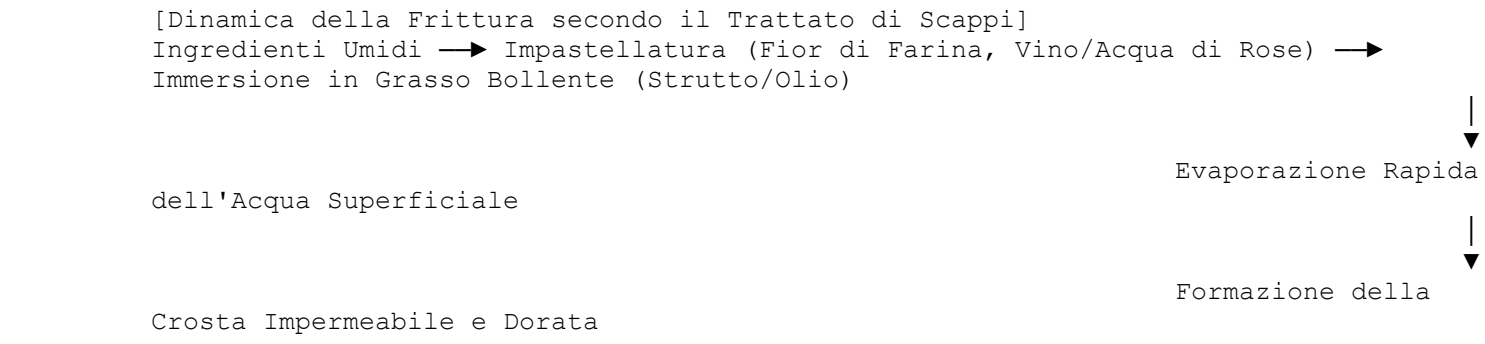
L'Albume come Presidio di Chiarificazione: L'albume (o "chiara d'uovo") svolgeva una funzione purificatrice di cruciale importanza per l'estetica e la stabilità delle vivande liquide nobili. Nella produzione delle gelatine di carne o di pesce, così come nella raffinazione dei brodi consumati per i cardinali e il pontefice, Scappi imponeva l'uso dell'albume montato leggermente. Immesso nel brodo bollente e torbido, l'albume coagulava rapidamente creando una fitta rete proteica che intrappolava tutte le particelle in sospensione e le impurità. Una volta filtrato il liquido attraverso la *manica d'Ippocrate*, il risultato era un brodo limpido, cristallino e privo di depositi, conforme agli standard di purezza visiva richiesti dalla tavola curiale.

XXXIII. La Frittura Rinascimentale: Tecniche di Sospensione e Gestione del Punto di Fumo

La frittura occupa un posto di rilievo nell' *Opera*, venendo applicata trasversalmente a pesci, piccoli volatili, verdure e manufatti di pasticceria. Scappi affronta questa tecnica con un approccio rigoroso, focalizzandosi sulla natura del corpo grasso e sulle dinamiche della crosta protettiva.

La Selezione del Grasso in Base al Calendario e al Gusto: La scelta del veicolo di frittura era dettata dal precetto religioso e dalla texture desiderata:

- **Lo Strutto di Porco:** Ritenuto il grasso migliore per la frittura dei giorni di grasso. Scappi ne lodava la capacità di rendere le preparazioni (come le frittelle o i piccoli pesciolini) estremamente croccanti e asciutte. Dal punto di vista chimico, lo strutto possiede un punto di fumo elevato, che permetteva cotture rapide senza generare acroleina e cattivi odori.
- **L'Olio d'Oliva e l'Olio di Mandorle:** Utilizzati tassativamente nei periodi quaresimali. Scappi raccomandava l'impiego di olio d'oliva "chiaro e dolce", preferibilmente campano o toscano, avvertendo che un olio troppo aspro o rancido avrebbe irrimediabilmente compromesso la delicatezza dei pesci nobili fritti.



L'Ingegneria della Pastella: Per evitare che l'ingrediente fritto si impregnasse di grasso diventando pesante, Scappi codifica l'uso di pastelle protettive ("guarnizioni di pasta fluida"). Queste erano realizzate mescolando fior di farina con liquidi volatili o acidi, come il vino bianco, la birra leggera o l'agresto, talvolta profumati con acqua di rose. L'alcol e gli acidi presenti nella pastella evaporavano istantaneamente a contatto con il grasso bollente, provocando un'espansione rapida dell'impasto che creava una barriera isolante e asciutta, mantenendo l'interno dell'alimento (specialmente i pesci delicati o i fiori di zucca) morbido e cotto a vapore nei suoi stessi succhi.

XXXIV. La Frutta e il Servizio di Credenza: Il Trionfo della Stagionalità e della Conservazione

Il Libro Quarto illustra dettagliatamente come la frutta fresca, secca e sciroppata fosse l'elemento cardine dei "servizi di credenza", posizionati sia in apertura sia in chiusura del banchetto, sotto la diretta responsabilità del *Credenziero*. La frutta non era intesa come un semplice intermezzo rinfrescante, ma come un pezzo scenografico ed economico di primo piano.

La Geografia dei Frutti Nobili: Scappi cataloga una varietà sbalorditiva di frutti, legandoli strettamente alle stagioni e alle zone di produzione più rinomate:

- **I Meloni e i Poponi:** Molto apprezzati alla corte papale (famosi quelli coltivati nei giardini di Cantalupo), venivano serviti all'inizio del pasto nei mesi estivi, accompagnati da fette di prosciutto crudo salato o cosparsi di zucchero e pepe, secondo un accostamento che univa la natura fredda-umida del frutto a quella calda-secca del salume.
- **Gli Agrumi (Arance, Limoni, Cedri):** Provenienti in larga parte dai territori meridionali o dalle serre pontificie, gli agrumi venivano impiegati sia freschi (affettati e cosparsi di zucchero come insalata da credenza) sia trasformati in sontuosi canditi.

La Tecnica della Canditura e della Sciroppatura: La conservazione della frutta per i mesi invernali richiedeva una padronanza assoluta delle concentrazioni zuccherine. Scappi descrive la manifattura delle "conserve" e dei frutti sciroppati (come le pere, le cotogne e le scorze di cedro). I frutti venivano preventivamente sbianchiti in acqua e successivamente immersi in sciroppi di zucchero chiarificato a densità progressiva (le diverse "cotture" dello zucchero). Questo processo determinava una graduale sostituzione dell'acqua intracellulare del frutto con lo zucchero, riducendo l'acqua libera disponibile e bloccando la fermentazione o lo sviluppo di muffe, permettendo alla credenza papale di esibire frutti estivi in pieno inverno come segno di opulenza e controllo tecnologico sulle stagioni.

XXXV. Il Trattamento della Cacciagione da Pelo Maggiore: Cervi e Cinghiali nel Libro Secondo

Se la selvaggina da piuma rappresentava l'eleganza, i grandi mammiferi selvatici come il cinghiale e il cervo costituivano la monumentalità proteica del servizio di cucina. Scappi dedica ampie pagine al loro trattamento, focalizzandosi sulle tecniche necessarie a domare la compattezza e la fibra muscolare di questi animali.

La "Sfrattatura" e la Lardellatura: Le carni di cinghiale e di cervo, essendo prive di grasso intramuscolare (marezzatura) a causa dello stile di vita selvatico, rischiavano di diventare estremamente asciutte e stoppose se sottoposte al calore radiante diretto dello spiedo. Per ovviare a questo problema, Scappi codifica due tecniche fondamentali:

1. **La Lardellatura:** Tramite appositi aghi d'acciaio (*lardatoi*), il cuoco introduceva lunghe e spesse strisce di lardo di porco salato direttamente all'interno delle masse muscolari della coscia o della lombata del selvatico. Durante la cottura, il lardo si scioglieva lentamente dall'interno, lubrificando le fibre muscolari e mantenendole succulente.
2. **L'Impillottatura:** Consisteva nel colare continuamente sul pezzo di carne in rotazione sullo spiedo del grasso fuso caldissimo (strutto o lardo fuso aromatizzato) racchiuso in un pezzo di

tela o in un apposito cucchiaio forato. Questo gesto creava uno strato protettivo lucido che limitava l'evaporazione dei succhi interni della carne.

I Grandi Pasticci Alti di Cervo: Le parti meno tenere del cervo e del cinghiale venivano ridotte in pezzi, speziate massicciamente e inserite nei monumentali "pasticci alti" descritti nel Libro Quinto. Cotti all'interno di spessi scrigni di pasta dura, i pezzi di carne subivano una prolungata cottura in ambiente saturo di vapore. Al termine della cottura, il collagene delle carni si era interamente sciolto nel fondo, creando, una volta raffreddato, un blocco compatto di carne immersa in una gelatina saporita e speziata, che poteva essere affettata e servita fredda nei servizi di credenza anche a distanza di molte settimane.

XXXVI. Il Libro Sesto e l'Evoluzione della Dietetica Infermieristica: La Riconfigurazione Terapeutica degli Alimenti

Il Libro Sesto dell' *Opera* rappresenta una delle prime e più organiche codificazioni europee di cucina ospedaliera e geriatrica, concepita espressamente per le fragilità fisiche di pontefici anziani come Pio V. In questo volume, Bartolomeo Scappi non agisce più solo come artefice del fasto barocco-rinascimentale, ma si trasforma in un esecutore dei precetti della medicina galenica, traducendo i concetti clinici di "digeribilità", "ristoro" e "omeostasi" in precise formule culinarie.

La Decostruzione della Proteina: I "Brodi di Sostanza": Per i malati affetti da febbri o debilitazione gastrica, la carne solida era considerata un veleno, poiché impegnava eccessivamente la "virtù digerente" dello stomaco, distogliendo le energie dell'organismo dalla lotta contro la malattia. Scappi risolve il problema attraverso una tecnica di estrazione radicale dei nutrienti, isolando la frazione proteica solubile e idrosolubile dal tessuto fibroso:

- **Il Brodo di Pollo in Caraffa:** Una delle ricette più celebri prevede di rinchiudere pezzi di petto di cappone o di pernice, privati di ogni traccia di grasso visibile, all'interno di una caraffa di vetro o di un vaso di terracotta invetriata, sigillando l'imboccatura con della pasta di pane per renderla ermetica. La caraffa veniva poi immersa in una caldaia d'acqua mantenuta a lenta ebollizione (bagnomaria) per molte ore. Il calore costante provocava la rottura delle cellule muscolari dell'animale, le quali rilasciavano i propri succhi intracellulari (ricchi di aminoacidi e sali minerali) senza alcuna diluizione in acqua esterna. Il liquido ottenuto, limpido e concentratissimo, veniva somministrato al pontefice a cucchiai, offrendo un ristoro immediato e a sforzo digestivo zero.

I Surrogati della Quaresima per l'Infermo: La sfida medica più complessa si verificava quando il pontefice o un alto prelato si ammalava gravemente durante i giorni di Quaresima o di magro stretto. Le rigide leggi della Chiesa vietavano i brodi di carne, ma il corpo debilitato richiedeva nutrimento proteico. Scappi aggira l'ostacolo perfezionando la chimica dei legumi e della frutta secca:

- **La Panata Quaresimale:** Realizzata con mollica di pane bianco raffermo, cotta in acqua purissima con l'aggiunta di olio di mandorle dolci e zucchero finissimo, aromatizzata con cannella pesta. La presenza dei grassi insaturi dell'olio di mandorle forniva l'apporto calorico necessario, mentre il pane offriva carboidrati facilmente assimilabili, emulando la consistenza densa e confortante delle minestre a base di uova e brodo grasso.

XXXVII. La Logistica Annonaria del Conclave: Spazi Coercitivi e Sicurezza Alimentare

La descrizione dettagliata delle cucine e dei protocolli di servizio durante il Conclave del 1549-1550 eleva il testo di Scappi a documento cardine per la storia delle istituzioni politiche della Chiesa. Il Conclave era per definizione uno spazio d'eccezione: una porzione del palazzo apostolico rigidamente murata e isolata dal mondo esterno per impedire che le potenze straniere (l'Impero, la Francia, la Spagna) potessero influenzare l'elezione del nuovo Papa attraverso lo scambio di messaggi o pressioni dirette.

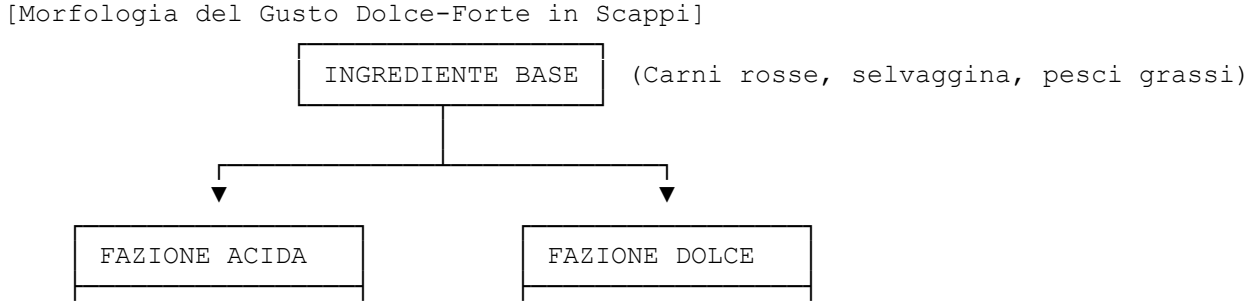
La "Ruota" e le Finestre di Controllo: Scappi descrive l'architettura mobile allestita per il passaggio dei viveri. Le vivande preparate nelle cucine esterne dai cuochi privati delle rispettive fazioni cardinalizie venivano trasportate sino alle "ruote" lignee o a finestre presidiate da guardie armate e da una commissione di prelati ispettori (i *Vescovi ed Officiali deputati*).

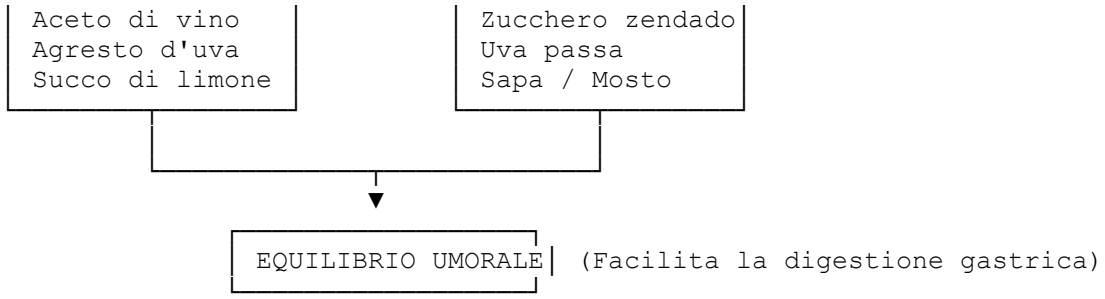
Il protocollo di ispezione descritto da Scappi era rigidissimo e mirava a sventare due pericoli speculari: l'introduzione di veleni volti a eliminare cardinali scomodi e l'introduzione di lettere o biglietti cifrati nascosti nel cibo.

1. **L'Ispezione Meccanica dei Solidi:** Ogni pasticcio monumentale veniva letteralmente sventrato o trafitto con lunghi aghi d'acciaio dallo Scalco ispettore per verificare che all'interno della farsa non vi fossero custoditi fogli di carta o tubetti metallici con messaggi segreti. I polli, i capponi e le grandi fette di carne lessa venivano tagliati a metà davanti agli ufficiali.
2. **L'Ispezione Visiva dei Liquidi:** I brodi, le salse densi e le zuppe venivano rimestati continuamente con grandi cucchiai. Il vino e l'acqua non potevano entrare all'interno del Conclave dentro botti o fiaschi opachi: Scappi documenta l'obbligo di travasare ogni liquido in caraffe di vetro trasparente finissimo, affinché gli ispettori potessero verificare l'assenza di polveri sospette o di colorazioni anomale riconducibili ai veleni chimici del tempo (come l'arsenico o il mercurio).

XXXVIII. La Semiotica del Dolce-Forte: La Firma Sensoriale del Rinascimento Maturo

L'analisi organolettica delle ricette di Scappi evidenzia la piena maturazione di quel profilo gustativo comunemente definito "dolce-forte" o agrodolce, che differenzia nettamente la cucina delle corti italiane da quella che si svilupperà nei secoli successivi sotto l'influenza del classicismo francese. Nel sistema scappiano, il dolce (zucchero, miele, frutta secca) e l'acido (aceto, agresto, agrumi) non si escludono a vicenda, ma operano in costante sinergia per esaltare la sapidità dei piatti proteici.





Lo Zucchero come Correttore Universale: Nello studio delle ricette per i pasticci e per le torte di carne, emerge l'abitudine di spolverizzare la superficie del piatto, subito prima del servizio, con una miscela di zucchero finissimo ("zucchero zendado") e cannella in polvere. Questo gesto non trasformava il piatto in un dessert nel senso moderno: lo zucchero agiva come un potente esaltatore di sapidità, capace di arrotondare le spigolosità del sale e delle spezie forti (pepe e chiodi di garofano), offrendo al palato una sensazione di rotondità e ricchezza che stimolava i recettori gustativi e prolungava la persistenza aromatica della vivanda.

XXXIX. La Gestione degli Avanzi e l'Economia Sommersa delle Cucine Curiali

Un aspetto raramente indagato dalla storiografia tradizionale, ma esplicitato tra le righe delle liste di menu e dei ragionamenti del Libro Primo, riguarda l'immensa macchina del riciclo e della gestione delle eccedenze alimentari all'interno dei palazzi apostolici. Un banchetto papale che prevedeva la messa in tavola di centinaia di piatti contemporaneamente generava inevitabilmente una mole impressionante di cibo non consumato.

La Redistribuzione Gerarchica delle Vivande: I piatti che venivano tolti dalla tavola del pontefice e dei cardinali non andavano perduti. Essi subivano una cascata distributiva rigidamente regolata dalle consuetudini di corte:

- **I Piatti Intatti:** Le grandi torte di pasticceria, i pasticci alti non aperti e i pezzi di cacciagione intera venivano recuperati dallo Scalco e destinati immediatamente alle tavole dei gentiluomini di camera e degli ufficiali maggiori della curia.
- **Le Frazioni di Carne e i Lessi:** Venivano convogliati verso le cucine della bassa servitù (i guatteri, i palafrenieri, i guardiani delle scuderie) per essere trasformati in minestre dense o stufati riscaldati, spesso con l'aggiunta di nuove salse acide capaci di coprire l'inizio dell'ossidazione dei grassi.
- **La Limosina Apostolica:** Gli avanzi non più riutilizzabili per le mense interne venivano raccolti in grandi ceste all'esterno delle porte del palazzo e distribuiti quotidianamente ai poveri e agli ospedali della città di Roma, trasformando lo scarto della magnificenza cortigiana in un atto politico e caritatevole di consenso sociale.

XL. La Codificazione della Caccia da Piuma Minore e il Trattamento degli Uccelli di Fratta nel Libro Secondo

Mentre i grandi volatili come il pavone e il cigno incarnavano il prestigio monumentale del banchetto rinascimentale, la caccia da piuma minore – che comprendeva beccacce, tordi, quaglie, lodole e fichi – rappresentava la quintessenza della prelibatezza gastronomica e della complessità manipolatoria nelle

cucine di Bartolomeo Scappi. Questi piccoli uccelli, spesso catturati con reti o mediante la caccia con il falco, richiedevano protocolli di cottura rapidi e una gestione rigorosa delle loro componenti interne.

Il Paradosso delle Interiora: Il Caso della Beccaccia: Scappi formalizza una pratica culinaria di altissimo livello che devia radicalmente dalle norme igieniche applicate ai grandi quadrupedi: la cottura dei piccoli volatili con le loro stesse interiora. Per la beccaccia (definita "la regina degli uccelli di fratta"), il maestro cuoco vieta espressamente l'eviscerazione prima dell'esposizione al fuoco.

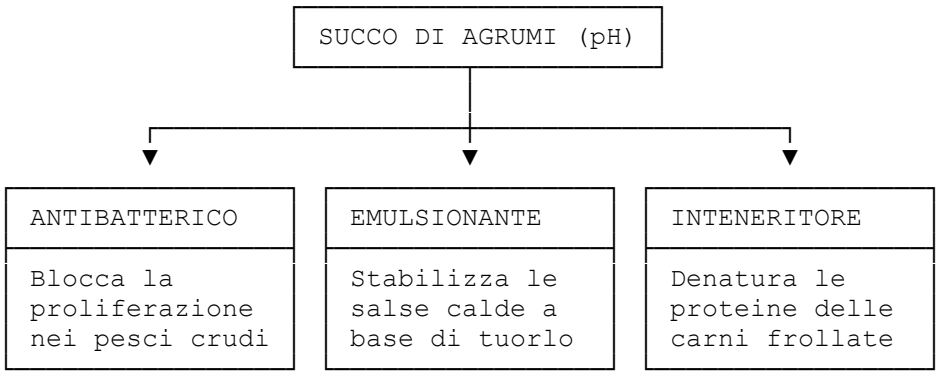
- Durante la cottura allo spiedo, il calore radiante concentrava i succhi gastrici e i grassi del fegato e dell'intestino dell'animale, i quali si liquefacevano dall'interno, impregnando le carni e conferendo loro un profilo aromatico unico, muschiato e penetrante.
- Sotto lo spiedo veniva posizionata la *crostata di pane* (una fetta di pane bianco arrostito) destinata a raccogliere il "gocciolamento" (*colatura*) delle interiora fuse e del grasso. Questo pane, successivamente pestato con agresto, pepe e cannella, diveniva la salsa d'accompagnamento (*sapore*) dello stesso volatile, secondo un principio di assoluta coerenza organolettica.

La Cottura "a Sbalzo" e l'Involucro di Protezione: Per evitare che la carne estremamente magra e delicata delle lodole o dei tordi si asciugasse, Scappi descrive la tecnica dell'avvolgimento protettivo. Prima di essere infilzati sullo spiedo alternati a foglie di salvia e fette di pancetta di maiale (*lardone*), gli uccellini venivano avvolti in foglie di vite fresche (*pampini*). La foglia di vite svolgeva un'azione termica isolante: tratteneva l'umidità endogena dell'uccello e rilasciava una leggera nota tannica e acida che bilanciava la dolcezza intrinseca delle carni selvatiche.

XLI. L'Uso degli Agrumi come Agenti di Conservazione e Trasformazione Chimica

Un tratto distintivo dell' *Opera* rispetto ai ricettari del Nord Europa è l'uso pervasivo e strutturale degli agrumi (limoni, arance amare dette *melangole*, cedri e lime), i quali non venivano impiegati come semplici guarnizioni visive, ma come veri e propri agenti di trasformazione chimico-fisica degli alimenti.

[Funzioni Chimico-Gastronomiche degli Agrumi in Scappi]



La Denaturazione Acida delle Proteine: Scappi intuisce che il succo di limone e di melangola possiede la capacità di "cuocere" a freddo o di stabilizzare le consistenze. Nelle ricette di pesce crudo o leggermente sbollentato, l'aggiunta immediata di abbondante succo di agrumi agiva abbassando il pH della polpa marina. Questo processo non solo bloccava la proliferazione batterica (essenziale nei mesi

estivi romani), ma provocava la coagulazione delle proteine superficiali, rendendo le carni sode e translucide, simulando l'effetto del calore del fuoco.

Il Bilanciamento dei Grassi saturi: La cucina di grasso scappiana faceva un uso imponente di strutto, midollo di bue e lardo. L'inserimento del succo di melangola negli intingoli e sopra gli arrosti rispondeva a una necessità sensoriale e digestiva: l'acido citrico spezzava la percezione untuosa del grasso sul palato, stimolando la salivazione e la produzione di succhi gastrici, conformemente ai dettami della medicina del tempo che richiedeva di equilibrare gli ingredienti "estremamente caldi e grassi" con elementi "freddi e pungenti".

XLII. L'Architettura dei Forni e il Controllo Empirico della Pressione del Calore

Il Libro Primo e il Libro Quinto dell' *Opera* offrono una descrizione dettagliata dei sistemi di panificazione e di cottura al forno, svelando un livello di conoscenza tecnologica sbalorditivo riguardo alla gestione dei flussi d'aria e della ritenzione termica.

I Materiali Refrattari e la Geometria della Camera di Cottura: Scappi descrive la costruzione ideale del forno da pasticceria, che doveva essere isolato rispetto alle altre strutture della cucina per evitare sbalzi termici. Il piano del forno doveva essere realizzato in mattoni di terra cotta refrattaria di alta densità, posati sopra uno strato di sale grosso e cenere calda, un espediente tecnico che fungeva da volano termico, accumulando il calore e rilasciandolo in modo lento e perfettamente omogeneo verso l'alto.

La Misurazione Empirica della Temperatura: In assenza di termometri, Scappi codifica un sistema di misurazione sensoriale della temperatura interna della camera di cottura basato sulla reazione della materia:

- **Il Test della Farina:** Il fornaio gettava un pizzico di fior di farina sul suolo del forno scaldato a legna. Se la farina si carbonizzava all'istante, il forno era "troppo furioso" per i pasticci e le torte delicate; se imbruniva lentamente in un tempo pari a un *Miserere* (circa un minuto), la temperatura era ideale per la sfoglia; se rimaneva bianca, il calore era insufficiente.
- **La Gestione dell'Umidità (Il Vapore):** Per i grandi pasticci strutturali, Scappi raccomandava di inserire nel forno un piccolo vaso di terracotta pieno d'acqua. L'evaporazione costante dell'acqua saturava l'ambiente di umidità, impedendo che la crosta esterna della pasta si sigillasse prima che l'interno proteico (la carne o il pesce) avesse completato la sua espansione termica, evitando così le spaccature strutturali del manufatto.

XLIII. La Struttura delle Liste delle Vivande nel Libro Quarto: La Sincronia dei Servizi

Il Libro Quarto dell' *Opera* è interamente dedicato alle "liste del presentar le vivande in tavola", fornendo un archivio insostituibile di menu reali serviti in occasioni ordinarie e straordinarie. Questa sezione rivela la complessa partitura temporale del banchetto rinascimentale, dominata dal concetto di **servizio alla francese** (sebbene applicato nel contesto cortigiano italiano), in cui i piatti non venivano serviti in successione singola, ma per gruppi simmetrici posizionati simultaneamente sulla tavola.

I Tre Pilastri del Servizio: Ogni banchetto documentato da Scappi si articola rigidamente in tre fasi distinte, ciascuna dotata di una propria valenza semiotica e nutrizionale:

1. **Il Servizio di Credenza (Iniziale):** Coordinato dal Credenziero, presentava cibi freddi o a temperatura ambiente: frutta di stagione, canditi, insalate d'erbe, salumi pregiati, torte salate fredde e sculture di burro o zucchero. Aveva lo scopo di preparare lo stomaco e stupire visivamente gli ospiti appena seduti.
2. **I Servizi di Cucina (Centrali):** Potevano variare da due a oltre sei servizi successivi. Comprendevano i piatti caldi calati direttamente dai foccolari: minestre dense, bolliti robusti (*lessi*), grandi pasticci caldi, arrosti di cacciagione e pesci monumentali in guazzetto. Era il cuore proteico e tecnologico del banchetto.
3. **Il Servizio di Credenza (Finale):** Chiudeva il banchetto ritornando alla dimensione fredda. Venivano serviti formaggi stagionati, cialde croccanti (*cialdoni*), torte dolci, frutti sciroppati e vini liquorosi, accompagnati da acque profumate per il lavaggio finale delle mani, simboleggiando il ritorno all'ordine e alla moderazione.

Questa alternanza sistematica dimostra come il menu scappiano fosse concepito come un'opera teatrale in tre atti, dove la transizione termica (freddo-caldo-freddo) e strutturale dei cibi governava il flusso dell'intrattenimento politico e diplomatico della corte.

XLIV. La Pasticceria Strutturale nel Libro Quinto: Dalle Paste Sfoglie alle Crostate Monumentali

Il Libro Quinto dell' *Opera* si concentra interamente sulle preparazioni da forno a base di impasti, delineando una vera e propria architettura della pasticceria rinascimentale. Lungi dall'essere confinata ai soli dessert a fine pasto, la "pasta" rappresentava l'involucro strutturale, il contenitore e l'elemento di legame per ingredienti sia dolci sia salati.

La Codificazione della Pasta Sfoglia ("Sfogliata"): Scappi è uno dei primi autori a descrivere con precisione geometrica il processo di manifattura della pasta sfoglia. Egli prescrive l'uso di fior di farina, acqua tiepida e burro fresco (o strutto). La tecnica prevede di stendere la pasta sottilmente, distribuirvi sopra pezzetti di grasso, ripiegarla su se stessa e spianarla nuovamente con il mattarello, ripetendo l'operazione più volte.

Questo processo empirico, basato sulla stratificazione alternata di glutine e lipidi, permetteva in cottura l'espansione del vapore acqueo intrappolato tra gli strati di grasso, determinando la caratteristica separazione lamellare e la friabilità della sfoglia, utilizzata sia per "tortelletti" dolci sia per racchiudere filetti di pesce o petti di cappone.

Le Crostate e le Torte "Aperte": A differenza dei pasticci monumentali (chiusi e destinati alla conservazione a lungo termine), le crostate e le torte descritte da Scappi erano spesso prive del coperchio superiore di pasta o presentavano una griglia decorativa. I ripieni univano la ricotta fresco, le mandorle peste, lo zucchero, la cannella e le uova a componenti vegetali come le bietole, gli spinaci o i carciofi, confermando l'assoluta fluidità dei confini tra dolce e salato che caratterizzava il gusto delle corti rinascimentali.

XLV. La Gestione dell'Acqua e l'Idrologia Gastronomica nel Palazzo Apostolico

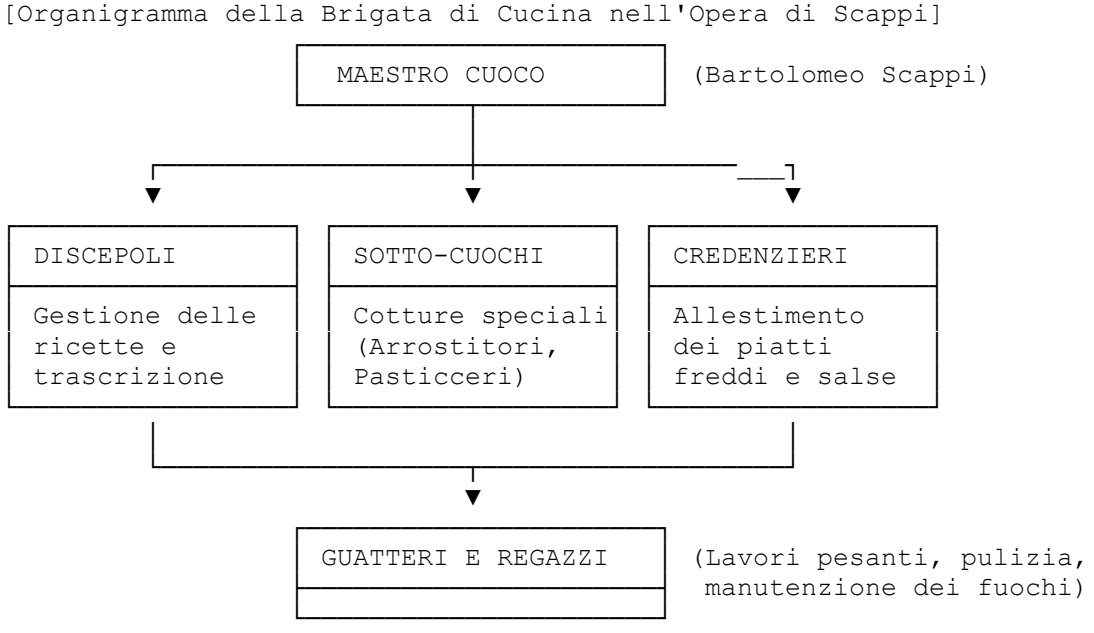
Un fattore critico e invisibile del successo logistico di Bartolomeo Scappi era il controllo e l'approvvigionamento dell'acqua, elemento fondamentale per la pulizia, la cottura e il funzionamento delle macchine idrauliche di cucina. Nella Roma del XVI secolo, la qualità dell'acqua variava sensibilmente a seconda della fonte d'estrazione, condizionando direttamente la resa chimica delle preparazioni culinarie.

La Selezione delle Fonti e la "Durezza" dell'Acqua: Scappi dimostra una spiccata preferenza per l'acqua piovana filtrata o per l'acqua proveniente dalle sorgenti più pure della campagna romana (come l'Acqua Vergine), distinguendola nettamente dall'acqua del Tevere, spesso torbida e carica di detriti limosi.

- **Per i Bolliti e le Minestre:** Scappi richiede un'acqua "dolce" (a basso contenuto di sali di calcio e magnesio), poiché intuisce che un'acqua troppo dura ostacola la cottura dei legumi secchi (come i ceci e i fagioli), impedendo ai tessuti vegetali di ammorbidirsi e legarsi correttamente al brodo.
- **Per il Raffreddamento e le Gelatine:** Veniva impiegata l'acqua dei pozzi profondi del Vaticano, strutturalmente più fredda, essenziale per accelerare la solidificazione delle gelatine proteiche ricche di collagene e per mantenere la stabilità dei panetti di burro durante le calde stagioni estive.

XLVI. Il Personale Subalterno e la Divisione del Lavoro: La Fabbrica della Cucina Papale

Dietro la figura carismatica del Maestro Cuoco operava una complessa macchina umana strutturata secondo una gerarchia di tipo militare, indispensabile per garantire la continuità dei servizi domestici palatini che alimentavano quotidianamente centinaia di bocche.



I Ruoli di Specializzazione:

- **I Cuochi del Presidio Ordinario:** Addetti alla preparazione delle vivande per le cariche minori e per la servitù, gestivano grandi calderoni per i lessi e le minestre comuni.
- **Gli Speziali e i Pasticceri:** Figure ad alta specializzazione tecnica che operavano nei banchi separati, responsabili della manipolazione dello zucchero, delle spezie costose, della canditura della frutta e della cottura dei pasticci nel forno refrattario.
- **I Guatteri e i Regazzi di Cucina:** Rappresentavano la forza lavoro bruta. A loro erano affidati i compiti più logoranti e rischiosi: il trasporto dei carichi di legna pesanti, il mantenimento dei camini accesi giorno e notte, la rotazione manuale degli spiedi sprovvisti di automazione meccanica e lo sgrassaggio continuo delle stoviglie di rame stagnato tramite liscivia bollente.

Questa rigida parcellizzazione delle mansioni trasformava la cucina di Scappi in una vera e propria officina manifatturiera pre-industriale, dove la sincronizzazione dei tempi e dei gesti individuali era l'unica garanzia per la perfetta riuscita dei monumentali banchetti di Stato.

XLVII. La Sintassi del Menu di Magro nel Libro Terzo: Rigorismo Confessionale e Opulenza Marina

Il Libro Terzo dell' *Opera* si configura come un capolavoro di diplomazia gastronomica controriformista. Dinanzi alle severe restrizioni imposte dal calendario liturgico post-tridentino, Scappi non deprime la tavola papale, ma risponde all'obbligo del digiuno esibendo una straordinaria varietà di specie ittiche, crostacei e molluschi, trasformando la penitenza in un'ulteriore occasione di sfarzo e magnificenza istituzionale.

L'Uso Polivalente delle Uova di Pesce (Il Caviale e la Bottarga): Nei menu di magro stretto, dove persino i latticini e le uova di gallina erano interdetti, Scappi introduce come surrogati proteici e sapidi le uova di pesce conservate. Il "caviale" (ottenuto dallo storione del Po o del Tevere) e la "bottarga" (uova di muggine salate ed essiccate) vengono utilizzati sia come elementi autonomi nel servizio di credenza iniziale, affettati sottilmente e irrorati con succo di limone e olio d'oliva, sia grattugiati sopra le minestre di riso o le paste secche per conferire una sferzata di salinità e grassezza marina capace di sostituire il formaggio parmigiano.

I Crostacei Nobili: Gamberi e Astici: Scappi dedica capitoli specifici alla cottura dei gamberi di fiume (molto abbondanti nei corsi d'acqua dell'Umbria e del Lazio) e degli astici marini. Per i gamberi di fiume, il trattato codifica una minestra raffinatissima in cui i crostacei vengono lessati nel vino bianco, sgusciati e i loro gusci pestati finemente nel mortaio con mollica di pane e spezie; il liquido filtrato che se ne ricavava, denso e di un colore rosso corallo intenso, diventava la base per un potaggio quaresimale di straordinaria complessità visiva e organolettica, che coniugava l'obbedienza al precetto cattolico con il lusso sensoriale della corte papale.

XLVIII. La Manifattura dei Pasticci Sottili e la Lavorazione dei Volatili Farciti nel Libro Quinto

Accanto ai monumentali pasticci alti, strutturati per resistere al tempo e ai lunghi trasporti, Bartolomeo Scappi codifica una seconda e più raffinata linea di panificazione salata nel Libro Quinto: i **pasticci sottili** e le **torte sfogliate di volatili**. Questa categoria di manufatti abbandona la rigidità protettiva della pasta dura per abbracciare l'alveo della fragranza e dell'immediatezza espressiva, posizionandosi come apice tecnico dei servizi di cucina caldi.

L'Ingegneria del Disossamento Completo: Per la preparazione di un "pasticcio di cappone o di fagiano sottile", Scappi prescrive un'operazione preliminare ad altissima specializzazione anatomica: il disossamento totale dell'animale dall'interno, mantenendo la pelle e la struttura originaria perfettamente integre, prive di lacerazioni esterne.

- L'uccello svuotato dello scheletro diventava un involucro flessibile che veniva farcito con una ricca *farsa* composta da carne di vitello pestata, midollo di bue colato, pancetta, uova, parmigiano grattugiato, uva passa e un fitto bouquet di spezie dolci.
- Una volta ricomposta la forma originaria tramite cucitura con filo di lino, il volatile farcito veniva racchiuso in una sfoglia leggera a base di burro, modellata ricalcando i lineamenti dell'animale stesso. In cottura, il guscio di pasta si gonfiava e dorava rapidamente, mentre l'interno cuoceva nei suoi stessi umori emulsionati, offrendo al taglio una sezione stratificata di straordinaria complessità geometrica e gustativa.

XLIX. La Tecnologia del Freddo e la Gestione dei Liquidi da Credenza: I Rinfrescatoi e l'Uso della Neve

Nel microcosmo della corte pontificia, dominato da rigide estati e da cerimoniali che si protraevano per molte ore, il governo della temperatura delle bevande (vini, acque, latti di mandorla) rappresentava un presidio logistico e igienico fondamentale. Scappi dedica una cura meticolosa alla descrizione dei **rinfrescatoi** e dei protocolli di refrigerazione nel Libro Quarto.

La Catena Logistica della Neve Appenninica: Il mantenimento della neve artificiale o del ghiaccio nei sotterranei dei palazzi apostolici richiedeva un'infrastruttura economica complessa. Durante i mesi invernali, la neve veniva raccolta sulle cime dell'Appennino laziale e umbro, pressata strettamente all'interno di pozzi profondi isolati con strati di paglia e terra, e successivamente trasportata a Roma tramite carri notturni. Nelle cucine di Scappi, questa neve veniva stoccata nelle *neviere* sotterranee, pronte per essere estratte al momento del banchetto.

La Meccanica del Rinfrescamento: Il Credenziero non immetteva mai la neve direttamente all'interno del vino o dell'acqua destinati al Papa, per evitare la contaminazione con le impurità tipiche della neve di raccolta e per non alterare l'equilibrio termico del corpo secondo la dottrina umorale.

1. I liquidi venivano versati in caraffe di vetro trasparente di Murano o in flaconi di argento sbalzato.
2. Questi contenitori venivano immersi all'interno di grandi bacili di rame o maiolica (i *rinfrescatoi*), precedentemente riempiti di un letto di neve mista a sale grosso (una miscela frigorifera empirica che abbassava il punto di congelamento, accelerando il raffreddamento dei fluidi).
3. Il vino veniva servito solo quando la caraffa mostrava una leggera condensa superficiale ("appannamento"), segno visivo del raggiungimento della temperatura ottimale per esaltare le doti organolettiche dei vitigni nobili senza anestetizzare le papille del pontefice.

L. La Tassonomia dei Frutti di Mare e dei Cibi di Transizione nel Libro Terzo

Il Libro Terzo dell' *Opera*, interamente dedicato alla natura dei pesci, si spinge oltre la classificazione dei vertebrati acquatici per mappare capillarmente l'universo dei molluschi, dei crostacei e di quegli

organismi marini che la teologia e la scienza del tempo consideravano "esseri di transizione", ideali per i giorni di magro più rigorosi.

```
[Classificazione dei Frutti di Mare e Invertebrati nel Libro Terzo]
├── Molluschi Bivalvi ──────► Ostriche, Telline, Cappe sante (Pellegrine)
├── Cefalopodi Marini ──────► Calamari, Seppie, Polpi (Polipi)
└── Organismi Anfibi ──────► Tartarughe palustri, Lumache di terra, Code di
castoro
```

Il Trattamento delle Ostriche e delle Cappe Sante: Le ostriche fresche, che giungevano a Roma protette da strati di alghe umide all'interno di ceste di vimini, venivano consumate prevalentemente crude nei servizi di credenza iniziali, aperte al momento e condite unicamente con succo di melangola e pepe nero pestato. Per le *cappe sante* (o pellegrine), Scappi propone invece una cottura complessa: la polpa veniva estratta, lavata in vino bianco, speziata con cannella, noce moscata e poco zucchero, e successivamente ricollocata nel suo guscio naturale con una noce di burro fresco (o olio nei giorni quaresimali), gratinandola sotto il riverbero del fuoco del camino fino a ottenere una crosta dorata e aromatica.

L'Ambiguità Biologica della Tartaruga e della Lumaca: Di straordinario interesse antropologico è l'inclusione delle **tartarughe palustri** e delle **lumache** nel ricettario di magro. Nonostante la natura terrestre o anfibia, la Chiesa ne consentiva il consumo durante la Quaresima poiché non classificate come "carne calda". Scappi descrive la pulizia meticolosa delle lumache, spurgate con aceto e sale per eliminare la bava, e la successiva cottura in potaggi ricchi di erbe d'orto (borragine, menta, nepitella), aglio e olio d'oliva, trasformando ingredienti considerati marginali o popolari in preparazioni di alta precisione tecnica adatte alla tavola dei cardinali.

LI. La Geometria dell'Impiattamento e la Presentazione Visiva del Banchetto

L'atto finale del lavoro di Bartolomeo Scappi non si esauriva nel controllo chimico-fisico della cottura, ma si realizzava nella coreografia visiva dell'impiattamento, dove ogni portata doveva riflettere l'ordine cosmico e l'armonia geometrica tipiche del Rinascimento maturo.

La Simmetria dei Piatti di Portata: I cibi non venivano mai disposti in modo casuale sul vassoio. Scappi prescrive l'uso di piatti di grandi dimensioni in argento o in maiolica di Faenza e Urbino, sui quali le vivande venivano disposte secondo assi di simmetria rigorosi.

- Se si servivano volatili minori (come le quaglie), essi venivano disposti in cerchio attorno a un elemento centrale rialzato (un pasticcio o una scultura di burro), con le teste rivolte tutte nella medesima direzione.
- I pesci di grandi dimensioni (storioni, lucci) dovevano essere presentati interi, adagiati sul fianco, simulando una posizione di movimento naturale attraverso l'uso di supporti metallici invisibili o spessori di pane nascosti sotto il corpo, decorando gli occhi con chicchi di melagrana o foglia d'orzo per restituire un'illusione di vitalità che stupisse e divertisse l'occhio del commensale.

La Doratura Esterna con Oro Edibile: Per i banchetti di massima rappresentazione diplomatica, Scappi documenta l'uso di rivestire le superfici dei grandi arrosti o delle torte chiuse con sottilissime foglie d'oro zecchino applicate a freddo ("inalbare d'oro"). L'oro, oltre a essere il simbolo supremo del

lusso e del potere sovrano del Papa, era considerato dalla medicina coeva un potente cordiale e un farmaco capace di preservare la giovinezza e di purificare il sangue dagli umori corrotti, unendo così in un solo gesto l'ostentazione della ricchezza economica e la cura magico-terapeutica della persona del Principe.

LII. La Panificazione di Pregio e la Lievitazione Naturale nel Libro Quinto: Dalla "Fior di Farina" al Pane di Corte

All'interno dell'architettura culinaria di Scappi, il pane non è un mero accompagnamento transitorio, ma un pilastro strutturale che attraversa i sei libri, fungendo da legante per le salse, base per i pasticci e legame terapeutico per gli infermi. Nel Libro Quinto, il maestro cuoco formalizza le tecniche di panificazione della corte pontificia, elevando un'attività spesso delegata alle corporazioni artigianali a vera e propria scienza di palazzo.

La Selezione Granaria e l'Abburattamento: Scappi opera una distinzione netta tra le diverse qualità di sfarinati. Per la mensa del pontefice e dei cardinali è ammesso esclusivamente il **fior di farina**, ottenuto dal cuore del chicco di grano tenero (*frumento*) mediante ripetuti passaggi attraverso buratti (setacci) di seta finissima. Questa farina, quasi totalmente priva di crusca e ricca di glutine stabile, garantiva un pane dal candore niveo – simbolo assoluto di purezza e distinzione sociale – e una mollica estremamente soffice, adatta a essere digerita dagli stomaci senili della curia.

La Meccanica della Lievitazione Naturale: In un'epoca priva di lieviti chimici o industriali, Scappi descrive la gestione della *madre* (il lievito naturale o pasta madre):

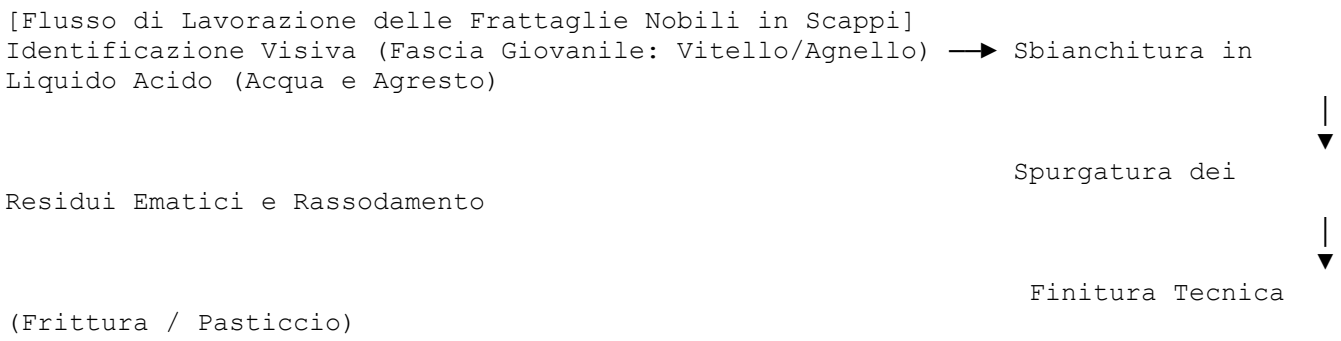
- La fermentazione veniva attivata conservando un pezzo di impasto della lavorazione precedente, rinfrescato con acqua tiepida e fior di farina per mantenere vivi i microrganismi acidificanti.
- Scappi prescrive un controllo millimetrico della temperatura dell'acqua di impasto: un'acqua troppo calda avrebbe "ucciso" la forza della madre, mentre un'acqua fredda avrebbe addormentato la fermentazione, generando un pane denso, pesante e "melancolico".
- Per i pani di assoluto lusso, come il *pane di bocca*, l'impasto veniva arricchito con latte caprino fresco, pochissimo zucchero zendado e acqua di rose, che agiva non solo come fragranza volatile ma anche come blando stabilizzatore della fermentazione batterica.

LIII. L'Anatomia e il Trattamento delle Frattaglie Nobili: Il "Quinto Quarto" nella Mensa Curiale

Contrariamente alla visione storiografica ottocentesca che relegava il consumo dei visceri e delle frattaglie alle classi subalterne (il popolo minuto), l' *Opera* di Scappi dimostra come l'alta cucina del Rinascimento maturo valorizzasse l'endoscheletro e gli organi interni degli animali, considerati depositi di sapori concentrati e di virtù nutritive specifiche.

Le Animelle e i Granelli: La Delicatezza del Vitello: Le *animelle* (timo e pancreas) e i *granelli* (testicoli) di vitello di latte occupano un posto d'onore nel Libro Secondo. Scappi ne codifica il trattamento preliminare, che prevedeva una prolungata sbianchitura in acqua bollente acidulata con agresto o succo di limone. Questo passaggio serviva a spurgare i tessuti dai residui ematici e a rassodare le proteine esterne. Successivamente, le animelle venivano steccate con chiodi di garofano,

infarinate nel fior di farina e fritte nello strutto furioso, oppure ridotte in dadi per arricchire l'interno delle crostate aperte unitamente a punte di carciofi e midollo di bue.



La Lingua di Bue Salata e il Cervellato: La lingua di bue, organo muscolare denso, subiva un processo di salamoia secca per diverse settimane con sale grosso, pepe, cannella e coriandolo, per poi essere lessata a lungo nel brodo grasso e servita fredda, affettata sottilissimo nei servizi di credenza, accompagnata da una salsa di senape e uvetta. Le cervella di vitello o di maiale, chiarificate attraverso setacci, venivano invece emulsionate con tuorli d'uovo, formaggio parmigiano e spezie per dare vita al *cervellato*, un insaccato delicatissimo cotto a vapore che fungeva da ingrediente strutturale per minestre e risotti nobili.

LIV. L’Ingegneria dei Trasporti e la Logistica delle Ambascerie: Il Cibo in Viaggio

La corte papale era una struttura intrinsecamente itinerante: i pontefici si spostavano frequentemente verso le residenze estive (come Castel Gandolfo o i palazzi di Viterbo e Civitavecchia) o intraprendevano lunghi viaggi diplomatici per incontrare i sovrani europei. Scappi, in qualità di Cuoco Segreto, doveva garantire la continuità dei servizi di bocca in contesti geografici mutevoli e privi delle infrastrutture stabili del Vaticano.

La Progettazione delle "Cucine da Viaggio": Nelle tavole incise dell’ *Opera*, Scappi illustra dettagliatamente i **fornelli portatili da viaggio** e le **casse da munizione culinaria**. Si trattava di strutture in ferro battuto o rame pesante, dotate di maniglie snodabili e coperchi a cerniera ermetici, progettate per essere caricate sul dorso di muli o all'interno di carriaggi appositi. I muretti da banco portatili consentivano di allestire un focone d'emergenza in mezzo alla campagna o all'interno di una locanda di posta, bruciando carbone di legna per garantire cotture rapide di precisione senza la necessità di un grande camino fisso.

I Cibi Autoconservanti da Campagna: Per far fronte alle transizioni logistiche, Scappi sviluppa una linea di ricette ad alto potenziale di conservazione autonoma:

- I *biscotti di fior di farina* salati e zuccherati, cotti due volte nel forno per eliminare ogni traccia di umidità interna, immuni alle muffe per mesi.
- Le *carne salate in polvere* e i *pasticci da viaggio*, racchiusi in spessi involucri di pasta strutturale sigillati con strutto fuso, veri e propri contenitori sterili capaci di resistere alle vibrazioni dei carri e alle variazioni climatiche delle stagioni senza subire la degradazione batterica.

LV. La Farmacopea Culinaria del Libro Sesto: I Distillati, le Acque Cordiali e il Governo degli Umori

Il Libro Sesto dell' *Opera* non si limita a proporre ricette di facile digestione, ma si inoltra nei territori della farmacopea e dell'alchimia medica, formalizzando l'uso dei distillatori e delle acque aromatiche intese come veri e propri presidi terapeutici per il corpo del pontefice convalescente o morente.

L'Uso dell'Alambicco nelle Cucine Papali: Scappi descrive la presenza stabile nella sua officina di vasi per distillare e alambicchi di vetro o rame stagnato. Il cuoco segreto distilla internamente:

- **L'Acqua di Fior d'Arancio (Zagara):** Utilizzata non solo come correttore aromatico della pasticceria, ma considerata dalla medicina galenica un potente antispastico gastrico, ideale per placare i vomiti e le febbri biliose.
- **L'Acqua di Borragine e di Cicoria:** Ottenuta dalla distillazione delle foglie fresche delle piante spontanee, veniva somministrata come bevanda purificatrice per "rinfrescare il fegato infiammato" e favorire l'evacuazione degli umori melancolici attraverso la diuresi.

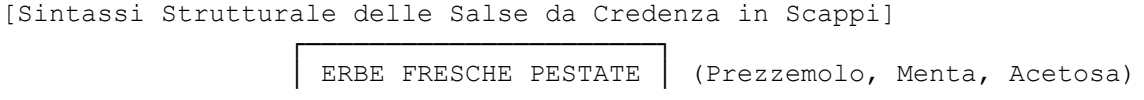
I Cordiali d'Oro e le Soluzioni d'Emergenza: In caso di collasso cardiaco o di estrema debolezza del pontefice, Scappi codifica la preparazione dell' *acqua cordiale*, un idrolato concentrato di petti di pernice, vino Malvasia, cannella eletta, zafferano e perle polverizzate, il tutto distillato a fuoco lentissimo. Prima della somministrazione, il liquido veniva arricchito con frammenti di oro edibile. Dal punto di vista della fisica medica del XVI secolo, l'oro e le perle, per la loro incorruttibilità materiale, trasmettevano al corpo umano una forza vitale analoga, capace di rianimare gli spiriti animali e di prolungare la resistenza biologica del sovrano della Chiesa.

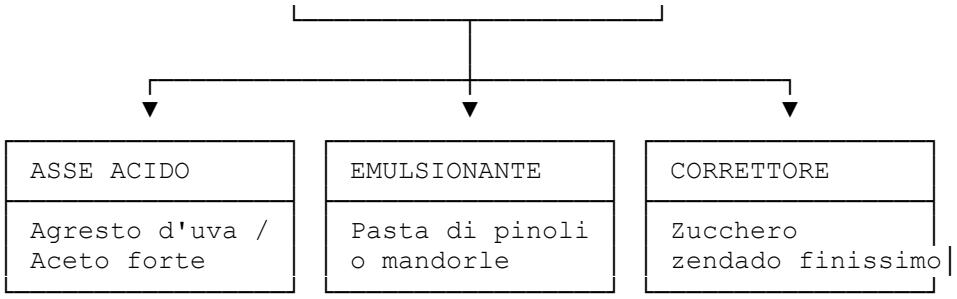
LVI. La Semiologia delle Salse Fredde nel Servizio di Credenza: L'Intreccio tra Erbe e Aceti

Se i "sapori" caldi governavano i servizi di cucina, le salse fredde costituivano la spina dorsale del Servizio di Credenza, dove il *Credenziero* doveva presentare manufatti capaci di stimolare l'appetito e, al contempo, conservarsi stabili per tutta la durata del banchetto. Nel Libro Secondo e Quarto, Scappi codifica la struttura chimica delle salse a base di erbe fresche pestate, introducendo una sensibilità botanica che anticipa il gusto moderno.

La Salsa Verde Rinascimentale: La "Salsa Verde" scappiana si distacca dalle varianti medievali per la precisione delle proporzioni e per l'abbandono del pane comune come addensante. Scappi prescrive l'uso di prezzemolo, pimpinella, menta e acetosa, pestati finissimamente nel mortaio di marmo con mollica di pane bianco bagnata nell'agresto, pinoli filtrati e zucchero zendado.

- La presenza dei pinoli pestati non era casuale: i loro oli endogeni creavano un'emulsione parziale con l'agresto, stabilizzando la sospensione delle erbe e impedendo che la salsa "separasse" la frazione liquida da quella solida durante l'attesa in credenza.
- L'uso dell'acetosa e della pimpinella apportava una nota acida e rinfrescante naturale che legava perfettamente con i lessi freddi di vitello e di lingua.





La Salsa di Camellina e il Sapore di Peperata: Scappi conserva memoria della "Camellina" (o salsa mostarda), basata su cannella, zenzero, uva passa, mollica di pane e aceto rosso forte, ma ne alleggerisce la tessitura filtrandola ripetutamente attraverso la manica d'Ippocrate. Il risultato era un fluido ambrato, trasparente e privo di fibre, che velava la carne senza appesantirla, rispondendo ai nuovi canoni estetici della corte papale che privilegiavano la pulizia visiva del piatto.

LVII. La Manipolazione dei Crostacei d'Acqua Dolce e Marini nel Libro Terzo: Tecniche di Sgusciatura e Conservazione

La sezione del Libro Terzo dedicata ai crostacei svela la complessità dei sistemi di approvvigionamento e la straordinaria abilità manuale richiesta alla brigata di Scappi per il trattamento di astici, aragoste, gamberi marini e gamberi di fiume (*gamberi nostrali*).

Il Trattamento dell'Astice e dell'Aragosta: Scappi descrive la cottura dei grandi crostacei marini partendo dall'animale vivo, una pratica essenziale per preservare la compattezza della polpa, che altrimenti si sarebbe degradata rapidamente a causa degli enzimi autolitici post-mortem.

1. **La Lessatura Aromatizzata:** Gli astici venivano immersi in un travaso di acqua salata, vino bianco e aceto forte, con l'aggiunta di foglie di alloro e pepe in grani. L'aceto nell'acqua di cottura svolgeva una duplice funzione: rassodava istantaneamente le proteine della carne e facilitava il successivo distacco della polpa dal guscio calcareo.
2. **La Presentazione Scenografica:** Una vez cotta, la polpa veniva estratta intera dalle chele e dalla coda, affettata a medaglioni e riposta all'interno del guscio svuotato e lavato, che veniva lucidato con olio d'oliva dolce prima di essere inviato in tavola nel servizio di credenza quaresimale.

La Polvere di Gamberi come Insaporitore: I gamberi di fiume minori, non adatti a essere serviti interi, venivano cotti, sgusciati e le loro code destinate alle minestre. Scappi recuperava i gusci e le teste, facendoli tostare delicatamente sotto le braci del camino fino a renderli friabili. Successivamente, venivano pestati nel mortaio fino a ottenere una polvere finissima di colore rosa-arancio. Questa "polvere di gamberi" veniva utilizzata come addensante e insaporitore minerale per i potaggi di pesce, anticipando di secoli il concetto moderno di fondo crostacei o bisque disidratata.

LVIII. L'Architettura delle Cucine del Conclave: Sicurezza e Separazione degli Spazi Coercitivi

La trattatistica di Scappi tocca il suo apice documentario quando descrive la pianta e il funzionamento delle strutture temporanee edificate all'interno del Palazzo Apostolico per il Conclave. Non si trattava

solo di cucinare, ma di operare all'interno di un sistema carcerario di massima sicurezza dove il cibo era il principale vettore potenziale di spionaggio e destabilizzazione politica.

La Compartimentazione delle Cucine: Scappi illustra come lo spazio delle cucine venisse suddiviso in celle isolate, ciascuna assegnata formalmente al cuoco privato di un determinato cardinale o di una fazione (francese, spagnola, medicea). Ogni cella era dotata di un proprio focone portatile e di una riserva di carbone sigillata. Questa separazione mirava a impedire il contatto tra i cuochi, riducendo il rischio di complotti o di avvelenamenti incrociati. Il Maestro Cuoco generale della corte papale sorvegliava l'intero complesso, agendo come un ufficiale giudiziario.

La Procedenza dei Cibi e il Rischio di Intercettazione: Nelle tavole calcografiche viene descritta la **Ruota dei Viveri**, un dispositivo meccanico girevole in legno inserito nelle mura murate del Conclave.

- Il cibo preparato all'esterno veniva deposto sulla ruota dagli aiutanti; gli ispettori prelati facevano girare il meccanismo, prelevavano i piatti dall'interno e davano inizio alle operazioni di sventramento chirurgico delle vivande.
- Scappi specifica che persino le bottiglie di vino dovevano essere prive di etichette di pergamena o sigilli di cera complessi, poiché all'interno dello spessore della cera potevano essere incisi caratteri microscopici o nascosti biglietti arrotolati, confermando come la cucina rinascimentale si trovasse al centro delle dinamiche della geopolitica europea.

LIX. Il Trattamento dei Funghi e dei Tartufi nell'Economia del Gusto Curiale

I funghi e i tartufi (*tartufoli*) rappresentano un'altra categoria di transizione culinaria di grande interesse nel testo scappiano. Guardati con estremo sospetto dai medici medievali – che li consideravano escrescenze generate dalla putrefazione della terra e umoranalmente pericolosi – essi vengono riabilitati da Scappi attraverso rigorosi processi di purificazione termica e abbinamenti aromatici correttivi.

La Purgazione dei Funghi Spontanei: Scappi raccomanda la massima cautela nella selezione dei funghi, conscio del rischio di avvelenamento. Per i funghi porcini e gli ovoli (*uvoli*), il protocollo prevede una prima bollitura obbligatoria in acqua con un pezzo di pane bianco e un aglio intero (un espediente empirico dell'epoca per verificare la presenza di tossine). Una volta scolati, i funghi venivano saltati in padella con strutto (o olio di magro), aglio, nepitella (mentuccia) e pepe nero. La nepitella non svolgeva solo una funzione aromatica, ma era considerata un potente antidoto naturale contro i veleni fungini latenti.

I Tartufi Sotto la Brace: I tartufi neri, abbondanti nelle terre dell'Umbria e del viterbese, vengono elevati da Scappi a cibo di altissimo lusso per i servizi di credenza. La tecnica di preparazione descritta è magistrale:

1. Il tartufo viene lavato ripetutamente con vino bianco forte e spazzolato con cura per eliminare ogni residuo di terra.
2. Viene pelato sottilmente (le scorze venivano recuperate per i brodi) e steccato con pochissimi chiodi di garofano.
3. Viene avvolto in diversi strati di carta unta di grasso o di olio e sepolto sotto la brace calda del camino, lontano dalla fiamma diretta. Questa cottura lenta per concentrazione preservava interamente gli aromi volatili solforati del tubero, che venivano sprigionati solo al momento

dell'apertura del cartoccio davanti al pontefice, unendo la dimensione gustativa a una vera e propria epifania olfattiva di corte.

LX. L'Orizzonte delle Spezie e il Tramonto del Paradigma Medievale

Il Libro Primo e il Libro Secondo dell' *Opera* offrono una prospettiva privilegiata sulla transizione economica e gustativa delle spezie nell'Europa del tardo Cinquecento. Sebbene la cucina di Scappi utilizzi ancora un campionario speziato vastissimo, il suo approccio ne razionalizza l'impiego, allontanandosi definitivamente dalla saturazione aromatica tipica dei secoli precedenti.

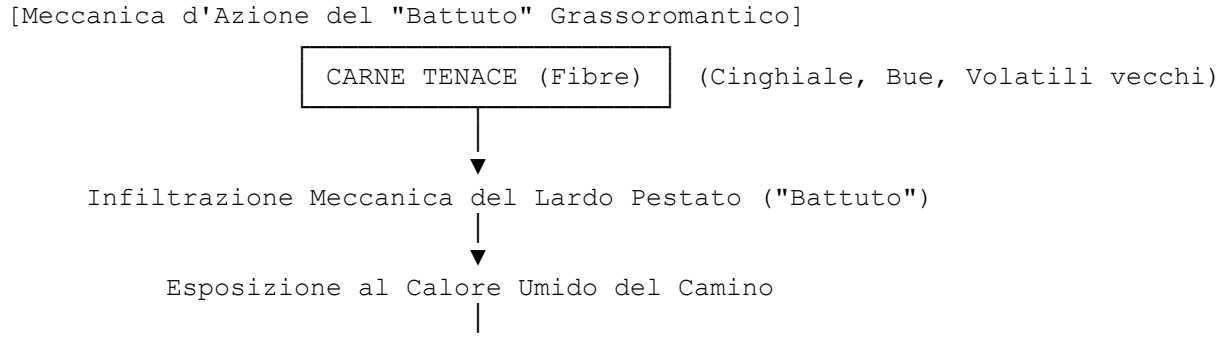
La Ricalibrazione delle Spezie Nobili: Scappi opera una selezione gerarchica dei profumi, stabilendo accostamenti precisi basati sulla natura delle carni:

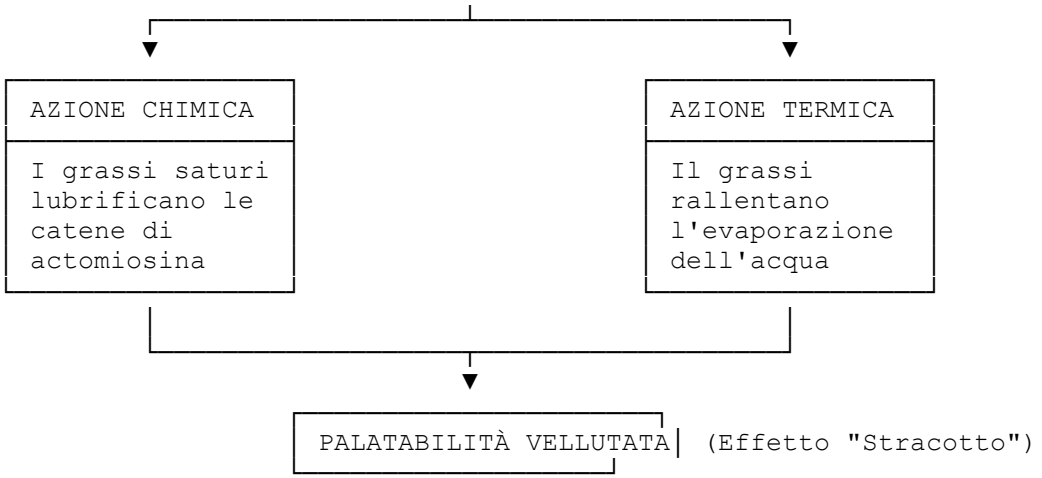
- **La Cannella "Eletta" e la Noce Moscata:** Diventano le spezie sovrane della corte pontificia. La cannella, in particolare, perde la sua funzione di toppa aromatica per coprire i difetti di conservazione e si trasforma in una costante identitaria: Scappi la esige finissima, utilizzandola per legare il sapore delle carni bianche (capponi, vitello) e per rifinire quasi ogni tipologia di torta o pasticcio dolce e salato.
- **Lo Zenzero e i Chiodi di Garofano:** Subiscono una drastica riduzione quantitativa. Il loro impiego viene circoscritto da Scappi al trattamento delle carni strutturalmente "fredde" o "umide" secondo i parametri medici (come i pesci d'acqua dolce o i volatili palustri), sfruttando la loro natura "calda e secca" per bilanciare l'apporto umorale del piatto senza anestetizzare le papille del Papa.

L'Emergenza del Pepe Nero: Fino al XV secolo, il pepe era considerato una spezia quasi plebea rispetto al costoso zafferano o ai granelli del paradiso. Nell' *Opera*, il pepe nero pestato acquista una nuova centralità tecnica. Scappi lo utilizza come regolatore della sapidità negli intingoli a lenta cottura, inserendolo non più come polvere coprente a fine servizio, ma come reagente chimico durante la fase di stufatura, permettendo agli oli essenziali della spezia di fondersi intimamente con i grassi animali dell'estratto di carne.

LXI. La Gestione dei Grassi d'Infiltrazione: La Tecnica del "Battuto" e la Trasformazione della Consistenza

Nelle preparazioni calde del Libro Secondo, Scappi formalizza l'uso del **battuto** (frequentemente composto da lardo di porco, caldarume, erbe stie e spezie) non come semplice condimento, ma come un sofisticato additivo strutturale concepito per modificare la reologia delle fibre muscolari tenaci.





La Solubilizzazione dei Lipidi: Quando Scappi prescrive di "battere il lardo sul tagliere fino a ridurlo come un unguento" insieme a un trito di salvia, rosmarino e pepe, sta creando un'emulsione lipidica solida. Questo composto veniva massaggiato sulle carni da stufare o inserito all'interno di tasche praticate nei tagli di bue. Durante la cottura prolungata nei vasi di terracotta o di rame, il lardo si scioglieva a temperature inferiori rispetto al punto di ebollizione dell'acqua, infiltrandosi capillarmente tra i fasci muscolari. Questa lubrificazione intracellulare impediva alle fibre di irrigidirsi e compattarsi, garantendo la morbidezza finale della vivanda.

LXII. La Geopolitica del Formaggio nell'Opera: Dal "Marzolino" al "Fiore di Sarda"

L'analisi dei formaggi citati da Scappi nel Libro Quarto e Quinto permette di mappare le rotte commerciali e le alleanze politiche dello Stato della Chiesa nel XVI secolo. Il formaggio, cibo conservabile per eccellenza, cessa di essere un alimento di pura sussistenza e viene integrato nelle dinamiche della gastronomia diplomatica.

La Trinità Casearia di Corte: Scappi fonda il suo sistema ricettario su tre formaggi cardine, ciascuno dotato di una precisa funzione di credenza o di cucina:

- **Il Parmigiano (o Piacentino):** Il re incontrastato delle minestre e delle finiture. Utilizzato per legare, strutturare e apportare sapidità umami a risi, lasagne e ravioli.
- **Il Marzolino tinto (Toscano):** Formaggio ovino primaverile, celebrato per la sua consistenza morbida e il sapore dolce. Scappi lo riserva quasi esclusivamente ai servizi di credenza iniziali o lo inserisce nei ripieni delle torte sfogliate, accostandolo a uova e zucchero per sfruttarne la bassa temperatura di fusione, che creava filature vellutate all'interno della pasta.
- **Il Provone (o Provolone):** Formaggio a pasta filata proveniente dai territori meridionali del Regno di Napoli. Scappi ne descrive la cottura alla brace o sulla gratella, codificando una delle prime testimonianze di formaggio fuso strutturato, servito caldissimo e cosparso di pepe e succo di arance amare per frenarne la grassezza.

LXIII. Il Discorso Funerale di Paolo III: Il Cibo come Strumento di Memoria Istituzionale

L'inclusione insolita, nell'appendice dell' *Opera*, della descrizione dettagliata delle esequie di Papa Paolo III (Alessandro Farnese, morto nel 1549) e dei relativi servizi di cucina non rappresenta una bizzarria editoriale, ma risponde a una precisa necessità di legittimazione storica e politica della figura del Cuoco Segreto.

La Sostanza Economica del Lutto: Scappi documenta la transizione del potere papale attraverso la lente della logistica alimentare. Durante i nove giorni di esequie cardinalizie (*i Novendiali*), la macchina culinaria vaticana non si fermava, ma si riconfigurava:

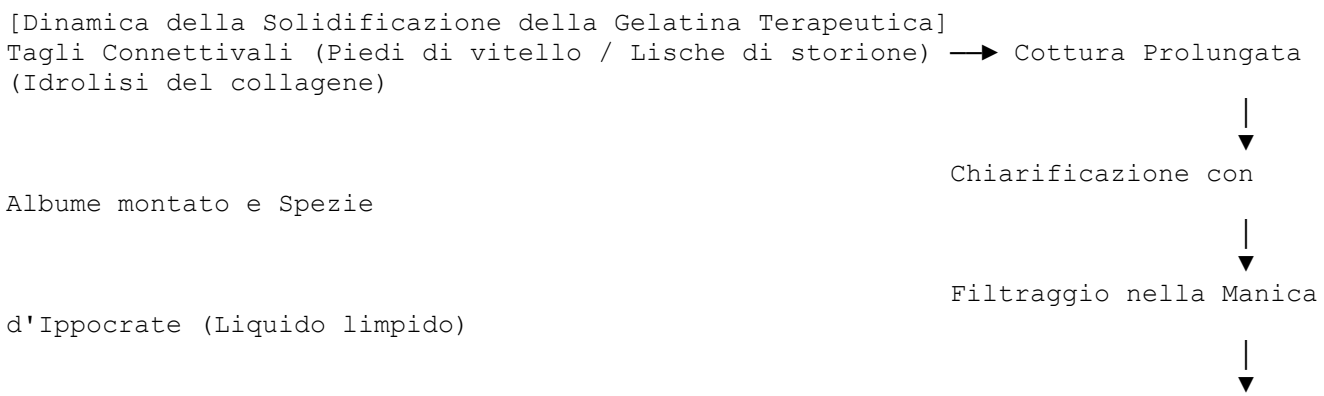
- Il cuoco segreto doveva provvedere al sostentamento dei cardinali riuniti prima dell'ingresso in Conclave, governando una mensa che doveva esprimere gravità istituzionale attraverso la scelta dei cibi, ma al contempo garantire l'efficienza fisica dei prelati.
- Scappi elenca le spese annonarie, i quantitativi di cera consumati per illuminare i laboratori di cucina e le liste dei piatti serviti nelle sale adiacenti alla cappella sistina. Questa sezione fissa una volta per tutte il principio secondo cui la stabilità dello Stato della Chiesa riposa sulla continuità materiale delle sue cucine, elevate a rango di istituzione permanente della Curia, immune persino alla morte del Pontefice.

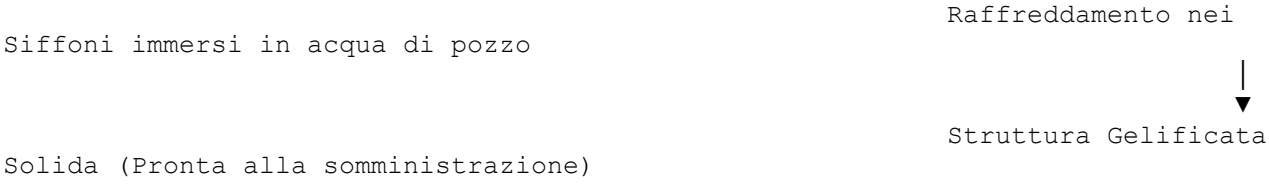
LXIV. La Rigenerazione delle Consistenze nel Libro Sesto: I Geloni e la Scienza delle Gelatine Terapeutiche

Il Libro Sesto dell' *Opera* esplora un'ulteriore frontiera chimica legata alla nutrizione clinica: la produzione dei **geloni** e delle **gelatine di carne o di pesce**, concepiti come veicoli nutrizionali e infusi ricostituenti ad altissima assimilabilità per corpi incapaci di masticare o soggetti a infiammazioni acute delle mucose orali.

Il Meccanismo dell'Estrazione Collagenica: Scappi non dispone di fogli di colla di pesce industriale; ottiene la solidificazione dei liquidi attraverso una meticolosa selezione dei tagli anatomici ricchi di connettivo e collagene.

- **Nei Giorni di Grasso:** Prescrive di lessare a lungo in acqua pura i piedi di vitello, le orecchie di porco e i giunture del ginocchio di bue, unitamente a un cappone vecchio sgrassato. La prolungata ebollizione estraeva il collagene idrolizzandolo in gelatina solubile.
- **Nei Giorni di Magro:** Il maestro cuoco ricorreva alle teste e alle lische dello storione o del luccio, le cui strutture cartilaginee garantivano il medesimo potere addensante.





Il Protocollo di Chiarificazione e l'Uso dei Siffoni: Una volta ottenuto il brodo ricco di gelatina, Scappi attivava il protocollo di purificazione estetica e medica. Il liquido veniva fatto bollire nuovamente con l'aggiunta di albumi d'uovo montati (che intrappolavano le impurità), aceto bianco dolce, zucchero zendado, cannella in canna e zafferano.

Il composto veniva colato caldo nella *manica d'Ippocrate* (il feltro di lana a imbuto) fino a ridursi a un fluido cristallino, privo di particelle sospette. Questo liquido veniva versato nei **siffoni** (stampi metallici allungati) e calato nei pozzi freddi del palazzo apostolico o circondato di neve artificiale. Il freddo stabilizzava i legami idrogeno della struttura proteica, trasformando il brodo in un blocco tremolante, trasparente e dorato, che veniva tagliato a cubetti e somministrato al pontefice infermo. La gelatina si scioglieva istantaneamente alla temperatura corporea della bocca (37°C), consentendo l'assorbimento immediato degli aminoacidi senza impegnare i muscoli della digestione.

LXV. La Gestione dei Combustibili e la Pirotecnologia del Focone Rinascimentale

La trattatistica culinaria si sofferma raramente sull'elemento primario che rende possibile la trasformazione del cibo: il fuoco. Nel Libro Primo, Scappi eleva la gestione dei combustibili e la manutenzione dei camini a rango di disciplina ingegneristica, distinguendo gli effetti termici e chimici delle diverse essenze legnose sulle vivande.

La Tassonomia della Legna da Focone: Scappi bandisce l'uso casuale della legna da ardere, codificando una selezione rigorosa in base al tipo di cottura richiesto:

- **Il Legno di Quercia e d'Elce (Leccio):** Caratterizzati da un'alta densità cellulare, venivano esigiti per il mantenimento dei grandi foconi centrali e per la produzione di braci durature. Scappi li raccomandava per i grandi bolliti (*lessi*) e per il riscaldamento iniziale dei forni da pasticceria, poiché garantivano un calore radiante costante privo di fiammate improvvise.
- **Il Legno di Faggio e di Frassino:** Legni duri a combustione pulita, che rilasciavano pochissimo fumo denso. Erano destinati specificamente alle cotture allo spiedo dei volatili delicati e della cacciagione da piuma, per evitare che i fumi acidi o aromatici di legni resinosi potessero impregnare il grasso superficiale della carne, alterandone il profilo organolettico.
- **Il Carbone di Legna (Carbonella):** Rappresentava il combustibile nobile per i fornelli portatili e per i muretti da banco. Privo di fiamma libera e fumo, il carbone consentiva ai cuochi di operare a distanza ravvicinata, garantendo cotture di precisione estrema per salse, uova e riduzioni in guazzetto senza il rischio di carbonizzare le tielle di rame.

LXVI. La Struttura dei Coltelli e la Paleotecnologia del Taglio nel Libro Primo

Nelle celebri tavole calcografiche poste a corredo dell' *Opera*, Scappi illustra un arsenale sbalorditivo di strumenti da taglio, rivelando una specializzazione funzionale dell'acciaio che anticipa la moderna

ergonomia industriale. Il taglio, nel Rinascimento maturo, non è un gesto brutale, ma un atto chirurgico di scomposizione della materia.

```
[Morfologia degli Strumenti da Taglio illustrati da Scappi]
├── Coltelli da Battuto ──────► Lame spesse, rettangolari, pesanti (Sminuzzamento
del lardo)
├── Coltelli da Sossostrare ──► Lame sottili, flessibili, ricurve (Disossamento dei
volatili)
└── Coltelli da Pasticceri ──► Lame seghettate o sagomate (Rifinitura geometrica
dei bordi)
```

I Ferri della Brigata:

- **I Coltelli Maggiori da Battere:** Caratterizzati da lame spesse, rettangolari e pesanti, forgiate in acciaio temprato. Venivano utilizzati a due mani sul grande tagliere di legno duro per ridurre il lardo, le erbe e le carni da farsa in una pasta finissima e omogenea, sostituendo l'azione del mortaio quando si operava su grandi volumi.
- **I Coltelli da Scorticare e da Disossare ("Sossostrare"):** Lame corte, affilatissime, dotate di una punta pronunciata e di una flessibilità controllata. Erano gli strumenti d'elezione del Cuoco Segreto e dei discepoli maggiori per eseguire le operazioni di svuotamento dei capponi dall'interno o per separare i muscoli nobili della cacciagione maggiore dalle strutture scheletriche senza intaccare i vasi sanguigni residui.
- **Le Rotelle e gli Speroni da Pasticceria:** Strumenti rotanti in bronzo o ferro, dotati di bordi dentellati o ondulati. Servivano a tagliare geometricamente le strisce di pasta sfoglia per le crostate o a sigillare i bordi dei ravioli pressando meccanicamente i due strati di sfoglia, garantendo la tenuta del ripieno durante la successiva immersione nel brodo bollente o nello strutto furioso.

LXVII. La Teoria dei Colori nel Piatto Rinascimentale: L'Uso Estetico dei Pigmenti Naturali

L' *Opera* testimonia la persistenza e il perfezionamento di una spiccata sensibilità cromatica ereditata dal Medioevo, in cui il valore visivo del cibo era intrinsecamente legato al suo prestigio economico e alla sua efficacia terapeutica. Scappi non utilizza coloranti chimici, ma padroneggia la solubilità dei pigmenti estratti dal regno vegetale e animale.

La Tavolozza Cromatica di Scappi:

- **L'Oro e il Giallo (Lo Zafferano):** Il giallo dorato era il colore sovrano della tavola curiale. Ottenuto dall'infusione dei pistilli di zafferano (principalmente aquilano) nel brodo caldo, veniva impiegato per colorare risotti, minestre di pasta, salse e persino le croste esterne dei pasticci. Oltre al valore solare-regale, lo zafferano era considerato un potente eupeptico (facilitatore della digestione) e un tonico per il muscolo cardiaco.
- **Il Verde (Il Sugo di Bietole e di Prezzemolo):** Per ottenere salse, brodi o impasti di pasta verde (come i ravioli verdi), Scappi prescriveva di pestare finemente nel mortaio foglie fresche di bietola, spinaci o prezzemolo, centrifugando la polpa attraverso un panno per estrarne la clorofilla pura. Questa frazione liquida veniva incorporata a freddo nelle preparazioni per evitarne l'imbrunimento dovuto alla cottura prolungata.

- **Il Bianco Candido (Il Latte di Mandorle e l'Amido di Riso):** Il bianco era associato alla purezza liturgica e alla cucina di assoluto magro. Scappi eleva il *biancomangiare* a capolavoro geometrico: la fusione di petto di cappone sfilacciato (nei giorni di grasso) o polpa di luccio pestata (nei giorni di magro) con latte di mandorle, zucchero e amido di riso generava una texture lattea, nivea, che contrastava drammaticamente con le stoviglie di rame stagnato o di maiolica scura.

LXVIII. L'Economia dei Volatili da Cortile nel Libro Secondo: Cicli Biologici e Pratiche di Ingrassamento

Se la cacciagione incarnava il prestigio nobiliare, l'efficienza quotidiana e la stabilità delle cucine di Bartolomeo Scappi poggiavano sull'approvvigionamento dei volatili domestici (capponi, galline, polli, anatre e oche). Nel Libro Secondo, Scappi codifica una vera e propria zootecnia applicata alla gastronomia, in cui il cuoco segreto esercita una stretta sorveglianza sulla provenienza e sui metodi di ingrassamento dei volatili destinati al Papa.

Il Cappone come Convertitore Energetico e Gastronomico: Il *cappone* rappresenta l'autentica costante proteica del trattato. Scappi ne descrive la selezione biologica, preferendo gli animali castrati all'età di sei mesi e successivamente sottoposti a un regime di finissaggio "al buio" o in stia per almeno quaranta giorni.

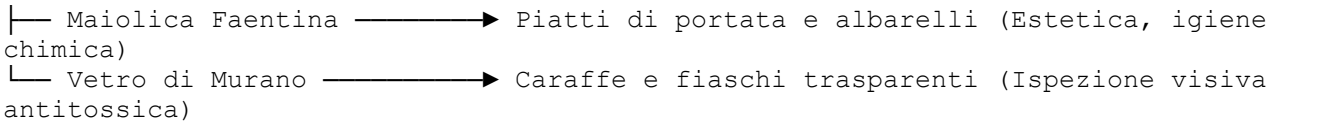
- L'alimentazione forzata a base di pastoni di farina di miglio, orzo e latte modificava la composizione dei tessuti dell'animale, riducendo l'acqua libera e favorendo l'infiltrazione del grasso intramuscolare.
- Questo conferiva alla carne una tenerezza intrinseca e una ricchezza lipidica che Scappi sfruttava sia per ottenere il celebre brodo grasso di base (la matrice liquida di quasi tutte le minestre), sia per la manifattura di pasticci e arrosti monumentali.

Le Anatre e le Oche: Il Governo dei Grassi Semifluidi: Per i volatili acquatici, Scappi evidenzia una profonda conoscenza delle dinamiche termiche in cottura. Le anatre (o *anitre*) e le oche possedevano uno spesso strato di grasso sottocutaneo concepito per l'isolamento termico in acqua. Scappi prescrive di pungere ripetutamente la pelle del volatile prima di esporlo al fuoco dello spiedo, permettendo al grasso in eccesso di colare nella leccarda (*ghiotta*). Questo grasso fuso veniva raccolto e chiarificato: per la sua fluidità e per il basso punto di fusione, diventava un eccellente veicolo per conservare pezzi di carne cotti (sotto grasso) o veniva impiegato nei mesi invernali per ungere le sfoglie dei pasticci di magro.

LXIX. La Tecnologia dei Contenitori nel Libro Primo: La Ceramica Invetriata e il Vetro Curiale

Le tavole calcografiche dell' *Opera* dedicano uno spazio considerevole alla classificazione dei recipienti non metallici, svelando come il materiale del contenitore condizionasse non solo la conservazione, ma la reattività chimica del cibo a contatto con gli agenti atmosferici.

```
[Tipologie e Funzioni dei Contenitori nell'Officina di Scappi]
├── Terracotta Invetriata ──► Vasi, orci e pignatte (Resistenza agli acidi, stufe lente)
```



La Pignatta di Terracotta Invetriata: Per le cotture prolungate a fuoco lentissimo ("a calore di stufa" o sotto la cenere), Scappi impone l'uso della pignatta di terra rossa invetriata. La vetrificazione interna (ottenuta tramite l'applicazione di ossido di piombo prima della cottura del fittile) impermeabilizzava il coccio, impedendo ai succhi della carne e ai liquidi acidi (aceto, agresto) di penetrare nei pori dell'argilla, dove avrebbero dato inizio a processi di irrancidimento lipidico indomabili. Inoltre, lo spessore dell'argilla fungeva da perfetto isolante, distribuendo l'energia termica in modo graduale e prevenendo la bruciatura del fondo degli stufati.

L'Albarello e la Conservazione Speziale: Gli *albarelli* di maiolica bianca o decorata (provenienti dai centri ceramici di Faenza, Deruta e Casteldurante) erano i custodi delle materie prime più costose: spezie in polvere, mostarde, conserve di frutta zuccherate e composti medicinali del Libro Sesto. La maiolica offriva una superficie inerte che non trasmetteva odori e isolava il contenuto dalla luce diretta e dall'umidità ambientale, i due fattori primari di degradazione degli oli essenziali delle spezie nobili.

LXX. La Codificazione del Gusto "Aromatico-Fresco" nel Libro Terzo: La Svolta Botanica delle Erbe d'Orto

Mentre il gusto tardo-medievale prediligeva la secchezza aromatica delle spezie esotiche d'importazione, il Libro Terzo dell' *Opera* (dedicato ai pesci) registra l'introduzione massiccia di un nuovo paradigma gustativo basato sulla freschezza idrolata delle erbe aromatiche fresche e delle piante spontanee, un mutamento che ridefinisce l'identità della cucina romana ed europea.

L'Asse Aromatico del Pesce d'Acqua Dolce: Il pesce d'acqua dolce (lucci, carpe, tinche, lasche), pescato nei fiumi e nei laghi del Lazio e dell'Umbria, presentava frequentemente un sentore di fango (*nido di loto*) dovuto all'habitat degli specchi d'acqua stagnanti. Per emendare questo difetto organolettico, Scappi abbandona le coperture speziate pesanti e sviluppa un protocollo basato sul bouquet di erbe fresche:

- **La Mentuccia (Nepitella) e il Rosmarino:** Diventano i presidi essenziali per il trattamento delle carpe e delle anguille. Scappi inserisce i ramoscelli freschi direttamente nelle cavità addominali dei pesci prima della cottura sulla gratella o in carpione.
- **Il Prezzemolo e la Maggiorana:** Pestati a freddo ed emulsionati con olio d'oliva extravergine, agro di limone e pochissimo sale, creavano un velo fluido che esaltava la delicatezza delle carni bianche del luccio senza sovrastarle, introducendo una nota di freschezza vegetale che ripuliva il palato dalla componente grassa del pesce.

LXXI. La Gestione delle Scorte e l'Annona di Cucina: La Cantina e la Dispensa Papale

La conduzione della cucina segreta richiedeva competenze manageriali e amministrative degne di un moderno direttore della logistica. Nel Libro Primo, Scappi illustra i criteri per l'allestimento e la sorveglianza dei locali di stoccaggio, che dovevano proteggere patrimoni alimentari di immenso valore economico dalla degradazione biologica e dai furti interni.

La Geometria Termica della Dispensa: Scappi prescrive che la dispensa sia situata in locali esposti a tramontana (nord), sotterranei o comunque protetti dall'irraggiamento solare diretto, percorsi da finestre strette dotate di reti metalliche fitte per impedire l'accesso a insetti, volatili e roditori.

- **La Cantina dei Vini:** Doveva essere scavata nel tufo profondo, isolata dalle vibrazioni delle carrozze e dalle esalazioni delle fogne, poiché il vino – materia viva – rischiava di subire la fermentazione acetica malolattica incontrollata se sottoposto a sbalzi termici o a scosse meccaniche.
- **La Conservazione dei Salumi e dei Formaggi:** I prosciutti, le spalle, le ventresche e le grandi forme di parmigiano venivano appesi a ganci di ferro fissati alle travi del soffitto. Questa sospensione aerea garantiva una ventilazione costante a 360 gradi, impedendo l'accumulo di umidità stagnante sui punti di appoggio, che avrebbe favorito lo sviluppo di muffe superficiali degradanti (micotossine).

LXXII. La Manipolazione dei Volatili Acquatici Selvatici nel Libro Secondo: Tra Grassezza e Mitigazione Umorale

Se le anatre e le oche domestiche rispondevano a rigidi protocolli di stabulazione e finissaggio, i volatili acquatici selvatici – come i germani reali (*anitre salvatiche*), i mestoloni, i fischioni e le folaghe – ponevano a Bartolomeo Scappi sfide culinarie e teoriche radicalmente diverse. Governati dall'elemento liquido, questi animali erano classificati dalla medicina galenica come estremamente "umidi, freddi e melancolici", gravati inoltre da un forte sentore salmastro e d'alga (*nidore marino*) che ne comprometteva la palatabilità.

Il Protocollo di Espurgazione Termo-Acida: Per emendare questi difetti, Scappi codifica un preciso espediente chimico-fisico prima di procedere alla cottura definitiva:

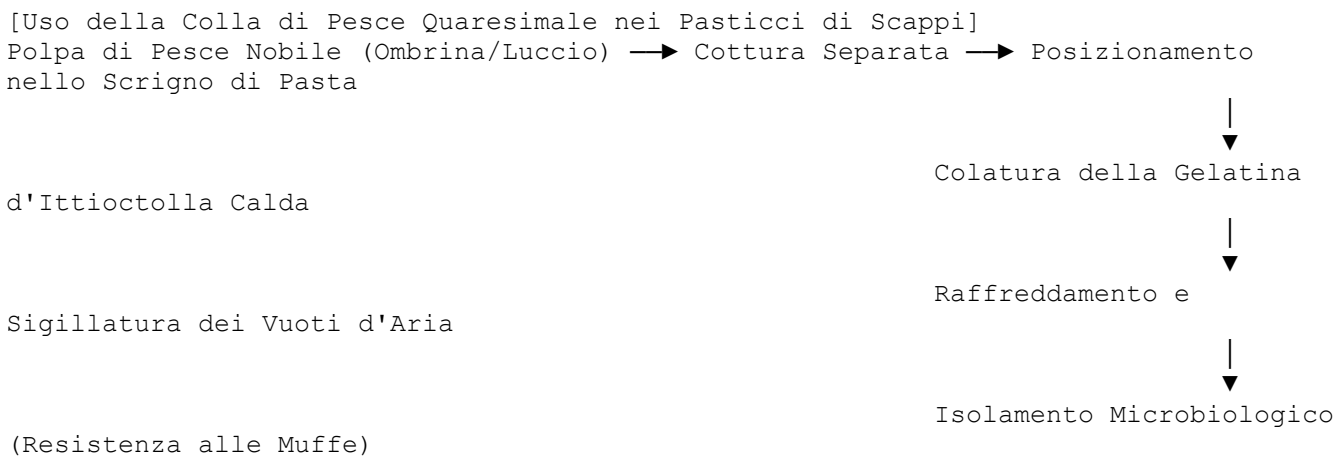
1. **La Sbollitura Preliminare:** Il volatile, una volta spennato e fiammeggiato, veniva immerso per pochi minuti in un calderone di acqua bollente aromatizzata con aceto forte, fette di cipolla, gambi di sedano e una manciata di sale grosso. Questo passaggio non serviva a cuocere la carne, ma a provocare una parziale apertura dei pori cutanei, favorendo la fuoriuscita dello strato superficiale di grasso salmastro, veicolo primario del cattivo odore.
2. **La Farcitura Strutturale:** All'interno della cavità addominale svuotata, Scappi non introduceva i ricchi ripieni grassi dei capponi, bensì un composto asciutto e aromatico a base di spicchi di mela cotogna o melagrana, foglie di salvia, pepe nero pestato e chiodi di garofano. La mela cotogna, per la sua natura fortemente astringente e ricca di tannini, assorbiva dall'interno gli umori residui in eccesso durante la cottura allo spiedo, mentre le spezie calde correggevano il temperamento galenico "freddo" dell'animale.

LXXIII. La Tecnologia della Colla di Pesce e la Lavorazione dei Pasticci Freddi nel Libro Terzo

Mentre nei giorni di grasso la stabilità strutturale dei pasticci e delle gelatine era garantita dal collagene estratto dalle estremità bovine e suine, nel regime quaresimale Scappi doveva ricorrere a leganti alternativi derivati esclusivamente dal mondo acquatico. Il Libro Terzo descrive l'uso seminale della vera e propria **colla di pesce** (ottenuta dalla vescica natatoria dei grandi storioni del Po) e delle cartilagini marine.

L'Estrazione e la Purificazione dell'Ittioctolla: Scappi descrive la materia prima come membrane essiccate al sole dai pescatori adriatici. Per renderla operativa nelle cucine papali:

- La vescica natatoria veniva frammentata e posta a macerare in acqua tiepida e vino bianco per dodici ore, finché non perdeva la rigidità cornea.
- Veniva poi bollita a fuoco lentissimo fino a dissolversi completamente. Il liquido ottenuto possedeva una densità colloidale sbalorditiva, purificata attraverso il consueto passaggio nella manica d'Ippocrate con zucchero e acqua di rose per eliminare l'odore residuo di pesce.



La Funzione Conservativa nei Pasticci di Pesce: Questa gelatina chiarificata veniva colata ancora calda attraverso il foro superiore (*camino*) dei pasticci di pesce cotti e lasciati intiepidire. Penetrando all'interno dello scrigno di pasta, il liquido occupava tutti gli spazi vuoti lasciati dall'evaporazione dell'acqua durante la cottura. Una volta raffreddata sotto l'azione della neve o nei sotterranei, la gelatina si trasformava in una massa solida, elastica e trasparente che sigillava i filetti di pesce (come lo storione o la trota), impedendo il contatto diretto con l'ossigeno atmosferico. Questo isolamento bloccava l'ossidazione dei grassi polinsaturi del pesce e la proliferazione di muffe aerobie, permettendo la conservazione e il consumo del pasticcio freddo anche a distanza di due settimane in pieno periodo quaresimale.

LXXIV. La Tipologia dei Vasi da Cottura Metallici: Il Rame, il Ferro e lo Stagno nel Libro Primo

L'officina culinaria di Scappi, illustrata con precisione millimetrica nelle tavole calcografiche del Libro Primo, costituisce un saggio di metallurgia applicata. Ogni metallo possedeva caratteristiche di conducibilità termica e reattività chimica che il cuoco segreto doveva assecondare per non compromettere la salute del pontefice e la riuscita delle vivande.

La Geometria del Calore: Il Rame Stagnato: Il rame era il materiale d'elezione per le *tielle*, i *calderoni* e i *frittolatori*. La sua straordinaria conducibilità termica permetteva una distribuzione fulminea dell'energia termica del focone su tutta la superficie del vaso, evitando i punti di calore localizzati che avrebbero provocato la bruciatura delle salse e dei composti zuccherini leggeri. Tuttavia, conscio della tossicità degli ossidi di rame, Scappi esigeva che ogni recipiente fosse interamente rivestito all'interno da uno strato di stagno purissimo. Lo stagno, metallo chimicamente inerte nei

confronti degli acidi alimentari, fungeva da barriera protettiva e doveva essere ripristinato non appena mostrava segni di usura o abrasione meccanica dovuta all'uso dei cucchiai di ferro.

La Resistenza Meccanica: Il Ferro e la Ghisa: Il ferro battuto era riservato agli strumenti sottoposti a stress meccanici e termici estremi:

- **Le Gratele e gli Spiedi:** Strumenti esposti direttamente alla fiamma viva del camino, dove lo stagno sarebbe fuso istantaneamente (avendo un punto di fusione basso, intorno ai 232°C).
- **I Trepiedi e i Sostegni:** Strutture portanti che dovevano reggere il peso monumentale dei calderoni da bollito senza subire deformazioni strutturali sotto l'azione del calore prolungato.

LXXV. La Dieta dei Cardinali in Conclave: Disciplina Liturgica e Controllo dei Corpi

Il resoconto logistico sul Conclave offerto da Scappi non illumina solo le strutture architettoniche, ma svela la complessa gestione biopolitica dei corpi dei cardinali durante il periodo di vacanza della Sede Apostolica. Il Conclave era una macchina di pressione temporale e fisica: con il prolungarsi dei giorni, il cerimoniale imponeva una progressiva restrizione delle portate alimentari per costringere i grandi elettori a raggiungere un accordo politico in tempi brevi.

La Decadenza Controllata del Menu: Scappi documenta l'applicazione delle costituzioni pontificie (come la bolla di Gregorio X) che regolavano la mensa del Conclave:

- Nei primi tre giorni di isolamento, ai cardinali era concesso un servizio ordinario completo, composto da un antipasto di credenza, due portate di cucina calde e un finale di credenza freddo.
- Qualora l'accordo non fosse stato raggiunto entro il quarto giorno, il protocollo imponeva la riduzione a un solo piatto di carne o di pesce per servizio, eliminando le torte monumentali e i fasti visivi.
- Dal nono giorno in poi, la dieta veniva ridotta a pane, vino e acqua, o a minestre elementari di erbe e legumi secchi.

Scappi, in qualità di sovrintendente, doveva gestire questa transizione drammatica senza debilitare la salute dei cardinali più anziani o malati, rimodulando la densità nutrizionale dei singoli piatti autorizzati: le poche minestre consentite venivano surrettiziamente arricchite con estratti concentrati di midollo e brodi di sostanza chiarificati, dimostrando come la cucina segreta operasse come un ammortizzatore biologico all'interno delle tensioni geopolitiche della Chiesa.

LXXVI. La Tassonomia dei Volatili di Palude e il Paradosso Umorale nel Libro Secondo

Se la selvaggina nobile da piuma rispondeva a canoni di assoluta eccellenza digestiva, i volatili d'acqua palustri – come le folaghe, i marzaoli, i mestolini e i beccaccini – ponevano a Bartolomeo Scappi una serie di quesiti fisici e teologici di complessa risoluzione. Essendo creature strutturalmente legate all'elemento liquido, la medicina del tempo le classificava come "fredde e umide", gravate da un persistente sentore salmastro e melmoso (*nidore marino*) che ne comprometteva l'assimilazione gastrica.

Il Protocollo di Mitigazione per Sbollitura: Per correggere il "temperamento" di questi animali ed emendarne i difetti olfattivi, Scappi adotta un espediente termo-acido sistematico prima della cottura finale:

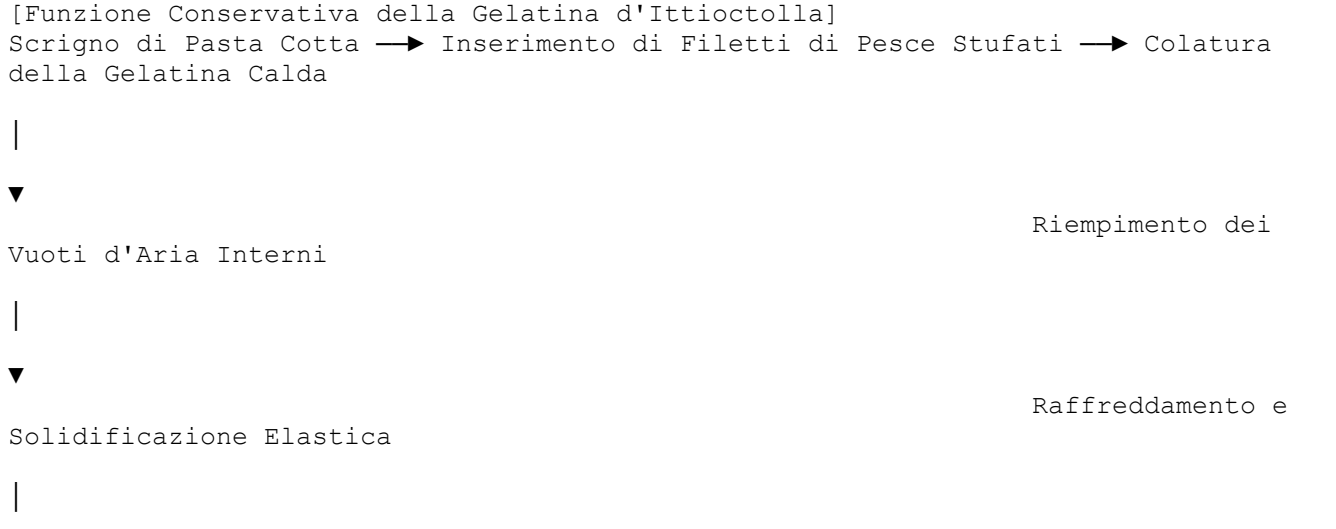
1. **La Sbollitura Espurgativa:** Il volatile, una volta spennato ed eviscerato, veniva immerso per il tempo di due *Miserere* in un calderone di acqua bollente addizionata con aceto forte di vino rosso, cipolle steccate con chiodi di garofano, rametti di rosmarino e sale grosso. Questo passaggio provocava la repentina contrazione dei pori cutanei e l'estrusione della frazione lipidica superficiale salmastra, dove si concentrava il sentore di fango.
2. **La Farcitura Correttiva:** Nelle cavità interne dei volatili palustri, Scappi non introduceva i ricchi composti a base di lardo o uova, bensì elementi solidi fortemente asciuganti e tannici, come spicchi di mela cotogna o di melagrana acerba, unitamente a pepe nero e salvia. La cotogna agiva assorbendo l'umidità residua in cottura, mentre le spezie calde "scaldavano" la natura umorale del volatile, rendendolo idoneo al delicato stomaco dei prelati.

LXXVII. La Tecnologia dell'Ittioctolla: La Gelatina Quaresimale e l'Isolamento Microbiologico

Se nei giorni di grasso la stabilità dei pasticci e delle preparazioni fredde era garantita dall'estrazione del collagene dai piedi di vitello o dalle cotenne di maiale, nel regime di magro stretto Scappi doveva ricorrere a leganti alternativi ricavati esclusivamente dal mondo ittico. Il Libro Terzo descrive l'impiego magistrale della vera e propria **colla di pesce**, ottenuta dalla lavorazione delle membrane interne e delle vesciche natatorie dei grandi storioni del Po o del Tevere.

L'Idrolisi della Vescica Natatoria: Scappi descrive la materia prima come membrane essiccate e irrigidite dal sole dai pescatori adriatici. Per renderle operative, il protocollo di cucina prevedeva:

- Una prolungata macerazione delle membrane in acqua tiepida e vino bianco per dodici ore, fino alla perdita della consistenza cornea.
- Una successiva e lenta ebollizione in un fluido acido (acqua e agresto). Il liquido risultante mostrava una densità colloidale sbalorditiva, che veniva chiarificata con albumi d'uovo e aromatizzata con acqua di rose e zucchero per neutralizzare ogni sentore marino residuo.



▼

Barriera Ermetica Contro l'Ossigeno (Muffe)

La Funzione Conservativa nei Pasticci Freddi: Questa gelatina liquida veniva colata ancora calda attraverso il piccolo foro superiore (*camino*) dei pasticci di pesce sbollentati. Penetrando nello scrigno di pasta, il liquido occupava capillarmente ogni interstizio d'aria lasciato dall'evaporazione dell'acqua di cottura. Una volta raffreddata sotto l'azione della neve artificiale o nei sotterranei ventilati, la gelatina si trasformava in una massa solida, elastica e gommosa che isolava ermeticamente i filetti di pesce (storione, trota o luccio) dall'ossigeno atmosferico. Questo blocco impediva l'ossidazione dei grassi polinsaturi e lo sviluppo di muffe aerobie, estendendo la conservazione del pasticcio di magro fino a due settimane.

LXXVIII. La Tipologia dei Recipienti Metallici: Conducibilità Termica e Inerzia Chimica nel Libro Primo

L'officina culinaria di Scappi, illustrata con precisione millimetrica nelle tavole calcografiche poste a corredo del Libro Primo, costituisce un trattato di metallurgia applicata all'alimentazione. Ogni metallo possedeva caratteristiche di conducibilità e reattività chimica che la brigata doveva assecondare per non compromettere la salute del Papa.

Il Rame Stagnato come Conduttore d'Elezione: Il rame era il materiale principe per le *tielle*, i *calderoni* e i *frittolatori*. La sua elevata conducibilità termica permetteva una distribuzione fulminea dell'energia calorica del focone su tutta la superficie del vaso, evitando i punti di calore localizzati che avrebbero provocato la bruciatura delle salse e dei composti zuccherini leggeri. Tuttavia, conscio della tossicità degli ossidi di rame (il verderame), Scappi imponeva che ogni recipiente fosse interamente rivestito all'interno da una pellicola di stagno purissimo. Lo stagno, metallo chimicamente inerte nei confronti degli acidi alimentari (aceto, succo di limone), fungeva da barriera protettiva e doveva essere ripristinato periodicamente dallo stagnino di palazzo non appena mostrava segni di usura meccanica.

Il Ferro Battuto e la Ghisa per gli Stress Termo-Meccanici: Il ferro battuto era invece riservato agli strumenti sottoposti a temperature estreme e a tensioni strutturali continue:

- **Le Gratele e gli Spiedi:** Strumenti esposti direttamente alla fiamma viva del camino, dove la stagnatura sarebbe fusa istantaneamente (avendo lo stagno un punto di fusione basso, intorno ai 232°C).
- **I Trepiedi e i Cataglioni:** Strutture portanti che dovevano reggere il peso monumentale dei calderoni da bollito senza subire deformazioni strutturali sotto l'azione del calore prolungato.

LXXIX. Il Cerimoniale del Conclave e la Biopolitica della Dieta Decadente

Il resoconto logistico sul Conclave del 1549-1550 offerto da Scappi non illumina solo le strutture architettoniche, ma svela la complessa gestione biopolitica dei corpi dei cardinali durante il periodo di vacanza della Sede Apostolica. Il Conclave era concepito come uno spazio coercitivo temporale: con il prolungarsi dei giorni di votazione, il cerimoniale imponeva una progressiva e drastica restrizione delle portate alimentari per costringere i grandi elettori a raggiungere un accordo politico in tempi brevi.

La Riduzione Progressiva dei Menu: Scappi documenta con precisione l'applicazione delle antiche costituzioni pontificie che regolavano la mensa del Conclave:

- **Nei Primi Tre Giorni:** Ai cardinali era concesso un servizio ordinario completo, composto da un antipasto di credenza, due portate di cucina calde e un finale di credenza freddo.
- **Dal Quarto al Sesto Giorno:** Qualora l'accordo non fosse stato raggiunto, il protocollo imponeva la riduzione a un solo piatto di carne o di pesce per servizio, eliminando le torte monumentali e i fasti visivi.
- **Dal Nono Giorno in Poi:** La dieta veniva ridotta a pane, vino e acqua, o a minestre elementari di erbe d'orto e legumi secchi.

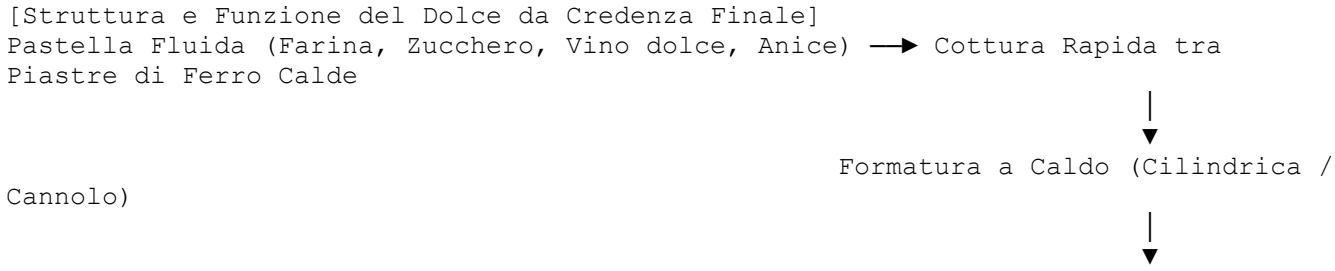
Scappi, in qualità di sovrintendente generale, doveva gestire questa transizione drammatica senza debilitare la salute dei cardinali più anziani o malati, rimodulando segretamente la densità nutrizionale dei singoli piatti autorizzati: le poche minestre consentite venivano surrettiziamente arricchite con estratti concentrati di midollo e brodi di sostanza chiarificati, dimostrando come la cucina segreta operasse come un ammortizzatore biologico all'interno delle tensioni geopolitiche della Chiesa.

LXXX. La Morfologia dei Dolci da Credenza Finili: I Cialdoni e i Mostaccioli nel Libro Quinto

Mentre le torte sfogliate e i pasticci dolci caldi scandivano i servizi di cucina centrali, il Servizio di Credenza finale esigeva manufatti di pasticceria secca, croccante e fortemente aromatica. Nel Libro Quinto, Scappi codifica la manifattura dei **cialdoni** (o cialde) e dei **mostaccioli**, dolci che svolgevano un ruolo cruciale nella chiusura del banchetto, agendo come sigillo palatale e presidio digestivo.

I Cialdoni e la Tecnologia dei Ferri Caldi: La preparazione dei cialdoni richiedeva l'uso di un utensile specifico illustrato nelle tavole dell' *Opera*: i *ferri da cialde*, costituiti da due piastre di ferro battuto incernierate, dotate di lunghi manici e decorate all'interno con stemmi nobiliari o motivi geometrici.

- **L'Impasto:** Scappi componeva una pastella fluida con fior di farina, zucchero finissimo, acqua di rose, vino bianco dolce (come il Moscatello) e un pizzico di semi di anice pestati.
- **La Cottura:** I ferri venivano scaldati direttamente sulle braci del focone e unti con cera d'api vergine. Versata la pastella, il ferro veniva serrato e riposto sul fuoco per pochi istanti. L'evaporazione istantanea dei liquidi generava una cialda sottilissima e vitrea che, appena tolta dal ferro ancora caldissima, veniva arrotolata attorno a un bastoncino di legno per assumere la tipica forma cilindrica o a imbuto. L'anice inserito nell'impasto non era solo un correttore aromatico, ma un potente carminativo galenico, essenziale per contrastare i gas intestinali generati dalle abbondanti portate proteiche precedenti.



I Mostaccioli Romani e il Governo del Mosto: I mostaccioli stabili rappresentavano la memoria della tradizione rurale laziale rielaborata per la corte papale. Scappi impastava il fior di farina con mosto d'uva cotto (sapa), miele schiumato, mandorle tostate spezzettate, cannella, pepe e strutto chiarificato. Tagliati a rombi e cotti al forno refrattario, questi biscotti risultavano estremamente densi, scuri e duri. La loro elevata igroscopicità permetteva di assorbire i liquidi in eccesso nello stomaco, agendo in sinergia con i vini liquorosi da fine pasto (come la Malvasia o il Santo) serviti dal Credenziero.

LXXXI. La Rigenerazione delle Acque e il Servizio delle Vivande Lavamani

Il cerimoniale del banchetto rinascimentale prevedeva che i commensali consumassero gran parte delle vivande (specialmente gli arrosti e i volatili) utilizzando le dita, poiché l'uso della forchetta, sebbene descritto da Scappi per alcune preparazioni di magro o paste calde, non era ancora universalmente diffuso per le carni. Di conseguenza, il lavaggio delle mani tra un servizio e l'altro non era un semplice atto igienico, ma un momento rituale e sensoriale di altissimo livello, gestito dal Credenziero con la collaborazione dei valletti.

L'Alchimia delle Acque Profumate: Scappi descrive la preparazione delle *acque lavamani* nel Libro Quarto, distaccandosi dall'uso medievale dell'acqua calda comune. L'acqua veniva fatta bollire in grandi caldaie di rame con l'aggiunta di elementi vegetali dotati di proprietà sgrassanti, astringenti e deodoranti:

- Scorze di limone e di arancia amara (melangola), i cui oli essenziali solubilizzavano i grassi animali rimasti sulle dita.
- Foglie di salvia, rosmarino e alloro, che apportavano proprietà antibatteriche e una nota balsamica persistente.
- Boccioli di rosa freschi o essiccati, o in alternativa una massiccia dose di acqua distillata di rose, per conferire il timbro olfattivo finale della corte.

La Coreografia del Servizio: Il lavaggio avveniva direttamente al tavolo. Il valletto porgeva un grande bacile d'argento (*bacile da lavamani*) sotto le mani del prelato, mentre un secondo ufficiale versava il liquido tiepido da una caraffa (*bocale*) dal beccuccio sottile. Il calore dell'acqua favoriva la volatilizzazione degli oli essenziali delle piante, creando una nuvola aromatica attorno al commensale che resettava i recettori olfattivi, preparandolo alla transizione gustativa verso il servizio successivo. Subito dopo, venivano offerti asciugamani di lino finissimo (*sciugatoi*) candidi e profumati di bucato.

LXXXII. La Gestione delle Uova Quaresimali e i Surrogati Visivi nel Libro Terzo

Durante la Quaresima e i periodi di magro stretto, il divieto teologico colpiva non solo la carne dei quadrupedi e dei volatili, ma anche tutti i loro prodotti derivati, incluse le uova di gallina. Tuttavia, la cucina di Scappi rifiuta la monotonia visiva e sviluppa una serie di ricette tese a ricreare l'illusione

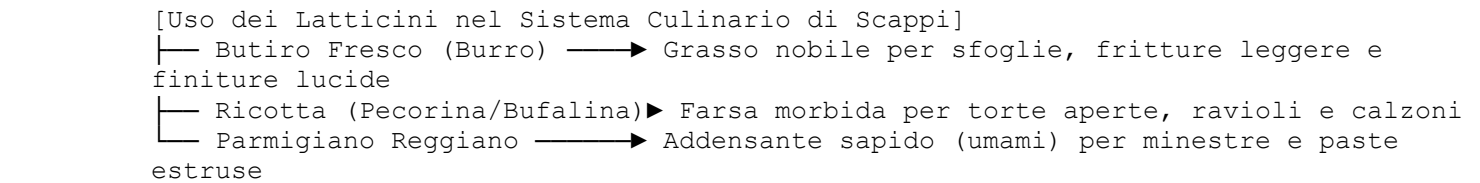
ottica della struttura dell'uovo utilizzando matrici vegetali e ittiche, assecondando il gusto rinascimentale per l'artificio e l'inganno visivo (*trompe-l'œil*).

L'Uovo d'Illusione a Base di Mandorle: Scappi codifica la ricetta per rifare le "uova sode di magro" nel Libro Terzo. Il processo unisce la conoscenza delle proprietà colloidali della frutta secca alla modellazione geometrica:

1. **L'Albume Artificiale:** Veniva preparato un latte di mandorle dolci concentratissimo, filtrato e addensato con amido di riso finissimo e zucchero zendado. Questo fluido, una volta cotto leggermente, assumeva una consistenza densa, gelatinosa e un colore bianco opaco identico alla chiara d'uovo coagulata.
2. **Il Tuorlo Artificiale:** Una parte del latte di mandorle non addensata con l'amido veniva mescolata con zafferano aquilano in polvere (che conferiva il colore giallo-arancio) e paste di pinoli pestati per dare una texture più granulosa e grassa.
3. **La Ricomposizione dello Spazio:** Il cuoco prendeva dei veri gusci d'uovo svuotati attraverso un piccolo foro, vi colava all'interno una parte di albume artificiale, inseriva al centro una sfera di tuorlo allo zafferano precedentemente rassodata, e sigillava il foro con cera o pasta. Una volta raffreddate nelle neviere, le uova venivano sbucciate davanti ai cardinali, rivelando una struttura soda che imitava alla perfezione l'uovo gallinaceo reale, coniugando l'obbedienza formale al precetto quaresimale con lo stupore intellettuale della corte.

LXXXIII. L'Uso del Latte e dei Latticini nel Libro Secondo e Quinto: Dal "Butiro" alla Ricotta di Bufala

Nei giorni di grasso ordinari, i derivati del latte vaccino, ovino e caprino rappresentavano una risorsa tecnologica primaria per Scappi, fungendo da veicoli di grassezza nobile, leganti strutturali e agenti di finitura per la pasticceria salata e dolce.



Il Butiro Fresco come Marcatore di Lusso: Mentre lo strutto era il re delle cotture robuste e della frittura profonda, il **butiro** (burro) occupava una posizione gerarchica superiore nell'alimentazione della corte papale. Scappi lo esige "fresco, dolce e senza sapore di sale", proveniente preferibilmente dalle tenute della campagna romana o dai pascoli appenninici. Il burro era l'ingrediente insostituibile per conferire friabilità alla pasta sfoglia delle torte nobili e veniva impiegato a crudo per "mantecare" (sebbene il termine moderno non fosse usato) le minestre di riso e maccheroni subito prima del servizio, creando un velo lucido superficiale che tratteneva gli aromi delle spezie volatili.

La Ricotta nelle Farse Strutturali: La ricotta (specialmente quella ovina o di bufala campana, quest'ultima introdotta grazie alle rotte commerciali con il Regno di Napoli) viene esaltata da Scappi per la sua neutralità strutturale. Nel Libro Quinto, essa diventa la base per la "Torta di ricotta", dove il latticino viene setacciato finissimamente attraverso un panno per romperne i grumi, emulsionato con tuorli d'uovo, zucchero finissimo, uva passa, cannella e acqua di rose. Questo composto, cotto

all'interno di uno scrigno di pasta frolla leggera, subiva una coagulazione parziale delle proteine dell'uovo e del siero, offrendo una consistenza soffice, umida e vellutata che rappresentava l'archetipo delle moderne crostate di ricotta italiane.

LXXXIV. La Gestione dell'Untuosità e la Fisiologia Gastronomica dei Piatti Grassi nel Libro Secondo

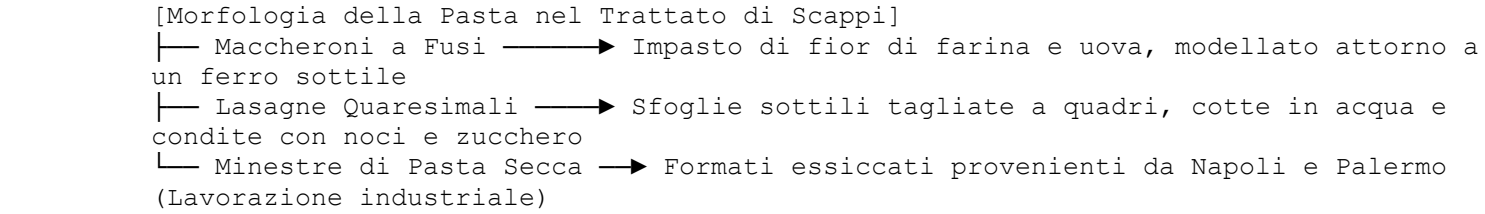
Nel sistema culinario di Scappi, l'abbondanza di grassi animali (strutto, lardo, midollo, grasso di bue) non rispondeva a una sregolatezza calorica, ma a una precisa logica di veicolazione dei sapori e di conservazione termica. Conscio, tuttavia, dei limiti digestivi di un corpo senile come quello di Pio V, Scappi codifica una serie di tecniche sotterranee volte a "frenare" l'untuosità dei piatti senza sminuirne l'opulenza visiva e la palatabilità.

L'Interazione Sgrassante degli Elementi Solubili: Nelle cotture prolungate di carni grasse (come le costine di maiale o i petti di montone), il maestro cuoco applica sistematicamente il principio della reazione acida e della penetrazione aromatica:

- **L'Uso del Vino e dei Frutti Acerbi:** Scappi introduce nei fondi di cottura liquidi fortemente acidi ed evaporabili, in primis il vino bianco secco, l'agresto o il succo di melangola. L'acidità di questi fluidi agiva spezzando i legami molecolari dei grassi saturi sospesi nell'intingolo, emulsionandoli in particelle minute e meno percepibili dal palato.
- **La Finitura con Spezie Astringenti:** A fine cottura, la polvere di cannella eletta o di chiodi di garofano veniva spolverizzata sulla carne bollente. Queste spezie, dotate di un temperamento galenico "secco", asciugavano metaforicamente l'eccesso di umidità e di untuosità superficiale, ripristinando l'equilibrio umorale del piatto.

LXXXV. La Tecnologia delle Minestre di Pasta Estrusa e l'Evoluzione dei "Maccheroni" nel Libro Quinto

Il Libro Quinto dell’ *Opera* offre uno spaccato fondamentale sulla storia della pasta in Italia, documentando il passaggio dalle paste fresche tirate al mattarello a quelle estruse o modellate meccanicamente, che stavano progressivamente conquistando le tavole nobiliari.



I Maccheroni a Fusi e la Lavorazione Manuale: Scappi descrive la manifattura dei "maccheroni" non come pasta tubolare estrusa da un torchio, ma come cilindri forati realizzati avvolgendo pezzetti di pasta attorno a un sottile ferro da calza o a un fuscello di legno (*fuso*). L'impasto, composto da fior di farina, tuorli d'uovo e acqua tiepida, doveva essere lavorato a lungo sul tagliere per sviluppare una maglia glutinica tenace, capace di resistere a cotture prolungate nel brodo grasso di cappone senza sfaldarsi.

La Cottura e il Servizio Sincronizzato: A differenza della consuetudine moderna che esige la pasta *al dente*, la cucina rinascimentale prevedeva tempi di ebollizione molto lunghi, spesso superiori alla mezz'ora, affinché la pasta assorbisse per osmosi il sapore del brodo ricco di collagene. Una volta scolati, i maccheroni non venivano saltati in padella, ma disposti a strati simmetrici all'interno di un grande piatto d'argento, cospargendo ogni strato con burro fresco, formaggio parmigiano grattugiato, zucchero finissimo e cannella pesta. Lo zucchero e il parmigiano creavano una sinergia gustativa unica, dove la dolcezza e la sapidità umami si fondevano esaltando la consistenza morbida e idratata della pasta.

LXXXVI. L'Orto Medico in Cucina: La Selezione delle Radici e delle Erbe nel Libro Terzo

Il Libro Terzo, oltre a essere l'inventario ittico del trattato, si configura come un saggio di botanica gastronomica quaresimale. In assenza delle proteine della carne, Scappi ricorre sistematicamente al regno vegetale, attingendo non solo agli ortaggi comuni, ma a radici e piante spontanee dotate di specifiche proprietà nutritive e terapeutiche.

Il Trattamento delle Radici Nobili:

- **I Tartufi di Terra e le Patate (Topinambur):** Scappi cataloga le radici tuberose descrivendone la pulizia chirurgica. I topinambur (spesso confusi nei testi antichi con le patate primitive) venivano pelati, sbollentati in acqua e aceto per eliminare il sentore terroso e successivamente fritti nell'olio d'oliva o cotti in pasticci sottili con frutta secca e spezie.
- **I Pastenachi (Carote Bianche/Pastinache):** Molto apprezzati per la loro dolcezza zuccherina intrinseca, venivano lessati a lungo, ridotti in purea e amalgamati con burro, farina di mandorle e zucchero per dare vita a sformati e frittelle da credenza che imitavano la densità delle torte di uova.

Le Erbe d'Orto e l'Azione Depurativa: Nelle minestre quaresimali di Scappi, le erbe non fungono da mera guarnizione, ma da pilastro strutturale. Piante come la borragine, la bietola, la cicoria, il luppolo selvatico (*luppoli*) e le cime di ortica venivano lavate ripetutamente e tritate finissimamente insieme a porri e cipolle. La cottura avveniva in acqua purissima con l'aggiunta di olio di mandorle dolce o olio d'oliva chiaro. Questo regime alimentare, sebbene imposto dal precetto religioso, veniva interpretato dai medici curiali come un necessario ciclo di depurazione stagionale (detossificazione), capace di ripulire l'organismo dai depositi di umori densi accumulati durante i mesi invernali di alimentazione a base di carni pesanti e cacciagione salata.

LXXXVII. La Gestione dell'Ossidazione dei Lipidi nella Conservazione a Lungo Termine

Uno dei problemi tecnologici più rilevanti nell'officina di Scappi era il contrasto all'irrancidimento dei grassi, un processo chimico spontaneo (ossidazione radicalica) che degradava rapidamente il valore economico e organolettico delle scorte di dispensa (strutto, lardo, oli) nei caldi mesi romani.

L'Involucro Sterilizzante dello Strutto Fuso: Per conservare i pezzi di carne cotta (lonze di maiale, petti di volatile) per diverse settimane, Scappi ricorreva alla tecnica del confinamento anaerobico sotto strutto.

1. La carne veniva preventivamente cotta e disidratata attraverso una parziale frittura o bollitura prolungata.
2. Veniva poi stipata strettamente all'interno di orci di terracotta invetriata.
3. Il cuoco colava sopra la carne dello strutto caldissimo e chiarificato, fino a coprire interamente il pezzo per uno spessore di diverse dita. Lo strutto, raffreddandosi, solidificava creando un tappo lipidico compatto e impermeabile all'ossigeno atmosferico e all'umidità. L'assenza di ossigeno bloccava l'attività dei batteri aerobi e rallentava drasticamente l'ossidazione dei grassi interni della carne, preservandone la commestibilità.

L'Uso dei Conservanti Naturali nelle Salamoie: Nelle salamoie umide o secche destinate alla conservazione delle lingue di bue e dei pesci grassi (come lo storione), Scappi associava al sale grosso elementi dotati di spiccate proprietà antiossidanti e antimicrobiche naturali: il pepe nero in grani spaccati, i chiodi di garofano, le bacche di ginepro e il rosmarino. Gli oli essenziali contenuti in queste spezie (ricchi di composti fenolici) agivano come blandi antiossidanti naturali, rallentando l'irrancidimento della frazione lipidica superficiale della carne e impedendo la formazione di odori sgradevoli.

LXXXVIII. La Panificazione Cerimoniale e l'Uso dei Lieviti nel Libro Quinto: Il Pane di Bocca e i Correttori Chimici

Mentre il pane comune per le mense della servitù curiale rispondeva a logiche di pura sussistenza, la panificazione destinata alla mensa del Papa e dei cardinali (il celebre **pane di bocca**) si configurava come una produzione ad altissimo valore tecnologico e rituale nel Libro Quinto. Scappi eleva questa pratica introducendo correttori chimici ed emulsionanti naturali per governare lo sviluppo dell'impasto.

L'Uso del Latte Caprino e dello Zucchero come Condizionatori di Maglia:

Nell'impastare il fior di farina idratata, Scappi sostituisce parzialmente l'acqua purissima con il latte di capra fresco.

- Dal punto di vista della chimica degli impasti, i lipidi e le proteine del latte emulsionavano i filamenti di glutine, riducendo la tenacità dell'impasto e garantendo, dopo la cottura, una mollica eccezionalmente soffice e una crosta sottile e vitrea.
- L'aggiunta di una frazione microscopica di zucchero zendado finissimo non serviva a dolcificare il pane, ma fungeva da nutrimento immediato (substrato fermentabile) per i saccaromiceti della pasta madre. Questo accelerava la produzione di anidride carbonica (CO_2), determinando un'alveolatura minuta, regolare e priva di grandi sacche d'aria, considerata ideale per la facile masticazione dei prelati anziani.

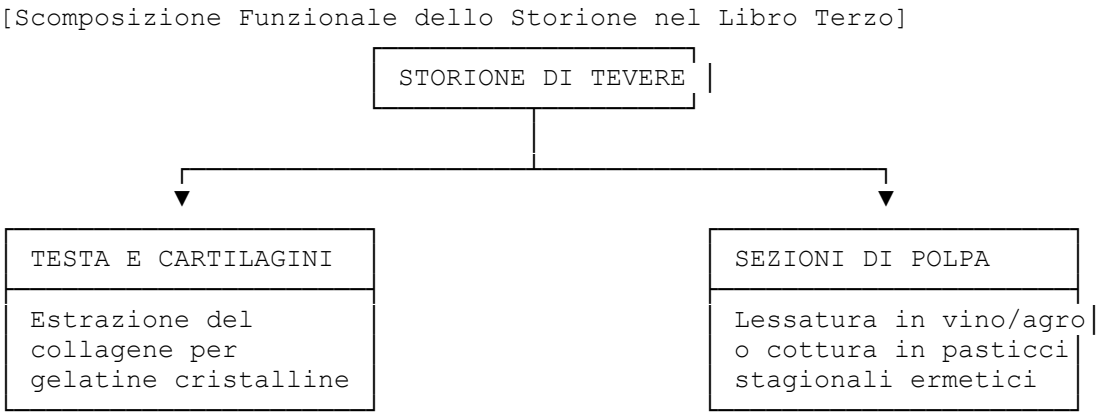
LXXXIX. La Tassonomia dei Pesci di Mare a Polpa Densa nel Libro Terzo: Lo Storione e il Palombo

Il Libro Terzo dell' *Opera* dedica capitoli monumentali al trattamento dei grandi vertebrati marini a polpa densa e cartilaginea, con particolare enfasi sullo **storione** e sul **palombo** (squaloide comune nei mercati ittici romani), considerati i sostituti perfetti delle carni rosse durante il regime di magro stretto.

La Scomposizione Anatomica dello Storione:

Lo storione, catturato presso le foci del Tevere o inviato in barili sotto sale da Ferrara, veniva sezionato da Scappi secondo criteri geometrici rigidi:

- **La Testa e le Cartilagini:** Venivano destinate esclusivamente alla produzione dei brodi di sostanza quaresimali e delle gelatine (grazie all'altissimo contenuto di collagene idrolizzabile).
- **Il Corpo (La Polpa):** Tagliato a grandi fette (*rocchi*), subiva trattamenti differenziati. Per lo storione fresco, Scappi prediligeva la lessatura in un travaso di acqua, vino bianco e aceto forte, servendo la carne calda accompagnata da una salsa di mostarda dolce e uvetta passa. L'aceto nell'acqua di cottura denaturava istantaneamente le proteine superficiali, sigillando i succhi interni e mantenendo la polpa compatta e vellutata.



Il Palombo e il Sapore di Peperata:

Il palombo, caratterizzato da una carne priva di lische spinose ma naturalmente carica di composti azotati volatili, richiedeva una frollatura chimica. Scappi lo sbollentava in acqua e agresto per neutralizzare gli odori pungenti, per poi cuocerlo in guazzetto all'interno di una tiella di rame con un battuto di cipolle, noci peste, pepe nero e sapa (mosto cotto), dando vita a una variante marina della classica "peperata de i giorni di grasso".

XC. La Morfologia delle Macchine di Spiedo e l'Automazione Meccanica del Calore

Le tavole calcografiche del Libro Primo offrono una testimonianza tecnologica di straordinario rilievo riguardo all'evoluzione dei sistemi di cottura radiante per arrosti. Scappi descrive e disegna il funzionamento degli **spiedi a contrappeso** e dei primi **spiedi a rotazione idraulica o termica** (i cosiddetti *girarrosti a fumo*), concepiti per sottrarre i guatteri al calore letale della fiamma diretta e per garantire una costanza di rotazione millimetrica.

La Meccanica del Girarrosto a Contrappeso:

Il sistema sfruttava la caduta controllata di un grave (un masso di pietra o un blocco di ferro) collegato tramite funi di canapa a un treno di ingranaggi in bronzo fissati lateralmente alla cappa del camino.

- La forza di gravità veniva convertita in un movimento rotatorio uniforme che faceva girare l'asse principale dello spiedo metallico.

- Regolando il peso del contrappeso o l'inclinazione dei denti degli ingranaggi, lo scalco poteva accelerare la rotazione per i volatili minori (che richiedevano una cottura violenta e rapida per non asciugare le carni) o rallentarla per i grandi quarti di bue o i cinghiali, permettendo al calore radiante delle braci di penetrare fino al cuore geometrico del pezzo senza carbonizzarne la superficie.

XCI. Il Controllo delle Tossine e l'Igiene Ambientale nella Fabbrica della Cucina

Un aspetto rivoluzionario dell' *Opera* è l'attenzione ossessiva dedicata all'igiene dei locali, delle stoviglie e del personale subalterno, interpretata non secondo i moderni criteri microbiologici (all'epoca ignoti), ma come un rigido protocollo di contenimento della corruzione dell'aria e della materia secondo la teoria miasmatica.

La Bonifica delle Superfici e delle Stoviglie:

- **La Liscivia di Cenere:** Scappi bandisce l'uso di stracci grassi per la pulizia dei banchi da lavoro. I taglieri di legno e i tavoli di marmo dovevano essere raschiati quotidianamente con coltelli larghi e lavati con liscivia bollente (un composto fortemente alcalino ottenuto filtrando acqua calda attraverso cenere di legna dura), capace di saponificare istantaneamente i grassi residui e di sterilizzare le superfici dalle cariche batteriche latenti.
- **Il Controllo del Verderame:** Il maestro cuoco impone un'ispezione visiva mattutina di tutte le tielle di rame. Se lo strato interno di stagno mostrava anche una minima fessurazione con affioramento di patine verdi (acetato di rame, altamente tossico), il vaso veniva immediatamente escluso dal servizio e inviato alla stagnatura, prevenendo l'avvelenamento cronico della famiglia pontificia.
- **La Ventilazione Forzata dei Sotterranei:** Scappi esige che le cucine siano dotate di ampie finestre contrapposte per favorire il ricambio costante dell'aria. I fumi densi dei camini e le esalazioni umide delle caldaie dovevano essere evacuati rapidamente per impedire che "infettassero" le carni appese in dispensa o alterassero la stabilità dei lieviti e delle salse fredde in credenza.

XCII. La Chimica Gastronomica delle Cotture in "Guazzetto" e "Potaggio" nel Libro Terzo

Mentre l'arrosto allo spiedo esaltava la concentrazione dei succhi per irraggiamento termico diretto, il Libro Terzo dell' *Opera* codifica le tecniche di cottura in ambiente umido confinato: il **guazzetto** e il **potaggio**, applicati prevalentemente alla fauna ittica e ai tessuti tenaci dei molluschi. Queste preparazioni non miravano alla sottrazione dell'acqua, ma alla creazione di un'emulsione colloidale stabile tra i liquidi di bagnatura e i grassi propri del pesce.

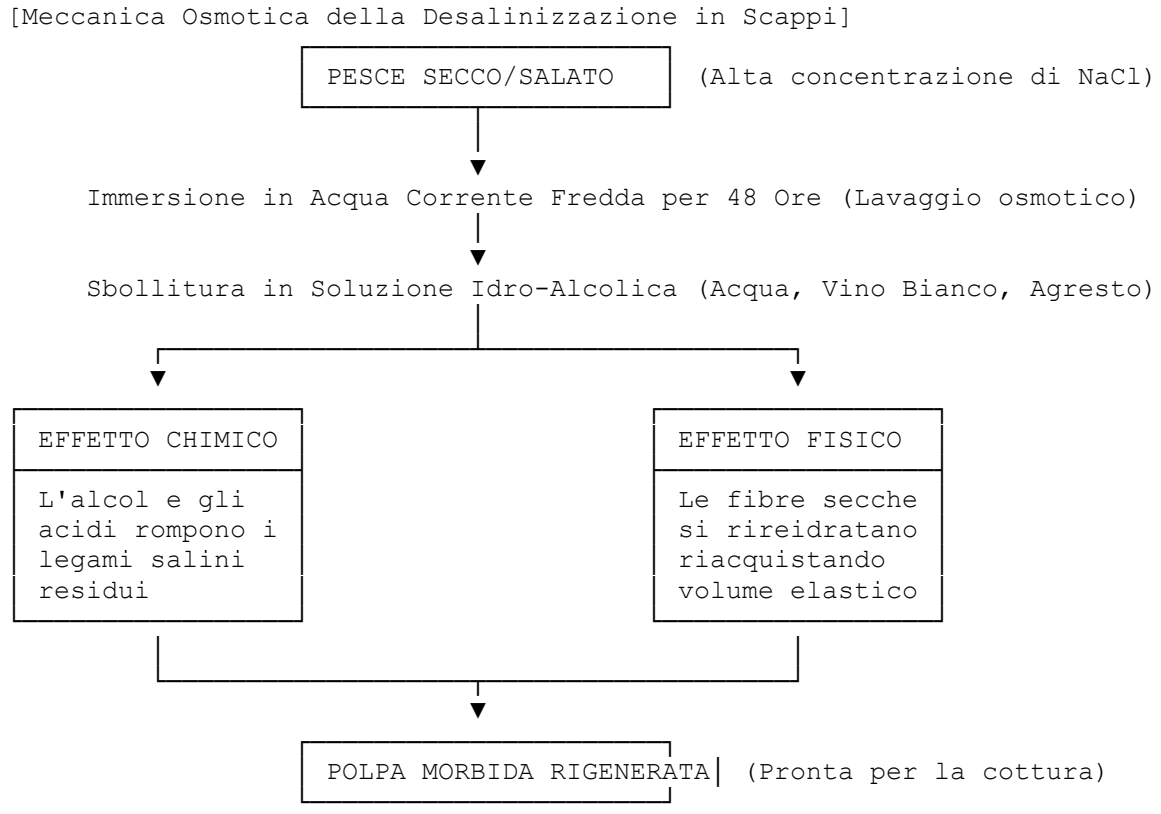
La Meccanica del Guazzetto Ittico:

Per preparare un "guazzetto di pesce nobile" (come l'ombrina o il dentice), Scappi imponeva l'uso di una tiella di rame stagnato a bordi bassi, che permetteva una rapida evaporazione della frazione acquosa in eccesso senza surriscaldare la polpa.

1. **La Base Lipidico-Aromatica:** Il pesce veniva adagiato su un letto di cipolle tritate finissimamente, soffritte preventivamente in olio d'oliva chiaro o olio di mandorle dolci.
2. **Il Travaso Acido:** Si introduceva una miscela paritaria di vino Malvasia (vitigno aromatico e zuccherino) e agresto d'uva. L'apporto acido dell'agresto (pH acido) svolgeva un ruolo strutturale: denaturava lentamente le proteine esterne del pesce, impedendo alla polpa di sfaldarsi e disperdersi nel liquido durante l'ebollizione.
3. **L'Auto-Emulsione delle Salse:** Durante la cottura a calore moderato, le frazioni di collagene solubile rilasciate dalle lische e dalla pelle del pesce si legavano all'olio d'oliva e agli zuccheri della Malvasia. Muovendo continuamente la tiella con movimenti rotatori (tecnica empirica di legatura), il cuoco otteneva un fluido denso, opalescente e vellutato che velava la carne, impedendo l'essiccazione cellulare.

XCIII. La Conservazione Sotto Sale e la Desalinizzazione Chirurgica delle Carni Ittiche

L'approvvigionamento dei mercati romani dipendeva in larga misura dalle importazioni di pesce conservato proveniente dalle coste adriatiche o dai mari del Nord Europa (stoccafisso, baccalà, aringhe, tonno in barile). Nel Libro Terzo, Scappi formalizza i protocolli di rigenerazione osmotica di queste derrate, essenziali per la nutrizione cardinalizia nei mesi invernali.



La Meccanica del Lavaggio Osmotico:

Per lo stoccafisso (*pesce bastone*) e il tonno salato, Scappi vieta la cottura diretta, che avrebbe provocato l'irrigidimento definitivo delle fibre muscolari disidratate.

- Il pesce veniva immerso in grandi bigonci di legno alimentati da un flusso continuo di acqua fredda di pozzo per un tempo variabile dalle 24 alle 48 ore. L'acqua fredda favoriva l'estrazione del cloruro di sodio ($NaCl$) per gradiente di concentrazione (osmosi inversa empirica), senza attivare processi di fermentazione batterica degradante.
- **La Frazione Acida Correttiva:** Al termine del lavaggio, Scappi prescriveva una breve sbollitura in acqua mista a vino bianco e aceto. L'alcol del vino e l'acido acetico penetravano nei tessuti rigenerati, spezzando i legami salini residui intrappolati nelle macro-proteine e restituendo alla polpa la consistenza elastica e burrosa tipica del pesce fresco.

XCIV. La Pasticceria da Credenza Ornamentale: Le Sculture di Zucchero e la Plastica Alimentare

Il banchetto rinascimentale non interpellava unicamente l'apparato digestivo e olfattivo, ma si configurava come un'opera visiva totale, dove il cibo fungeva da manifesto politico e allegorico. Nel Libro Quarto e Quinto, Scappi descrive la manifattura delle **sculture di zucchero** (*trionfi*), nate dalla collaborazione tra i maestri pasticceri di palazzo e gli scultori delle botteghe romane.

La Tecnologia della Pasta di Zucchero Strutturale:

Per realizzare riproduzioni in miniatura di palazzi, divinità mitologiche, animali araldici o intere scene di caccia, Scappi codifica l'uso della *pasta di zucchero*:

- Lo zucchero zendado veniva fuso a caldo con l'aggiunta di una frazione di gomma adragante (una resina naturale estratta da piante del genere *Astragalus*) macerata in acqua di rose.
- La gomma adragante conferiva allo zucchero fuso una plasticità sbalorditiva e un'elevata coesione meccanica, permettendo al pasticcere di stendere la pasta in sfoglie sottilissime, di modellarla all'interno di stampi di gesso o legno intagliato, o di scolpirla direttamente a mano libera. Una volta asciugata all'aria della dispensa, la scultura assumeva la rigidità del marmo e un candore porcellanato, rimanendo interamente edibile.

XCV. La Sintassi del Menu Ordinario della Famiglia Pontificia nel Libro Quarto

Accanto ai banchetti straordinari offerti a principi e ambasciatori, il Libro Quarto dell' *Opera* conserva un valore storiografico inestimabile documentando i **menu ordinari di ogni giorno** per la corte papale, articolati secondo l'alternanza dei mesi e la disponibilità dei mercati stagionali romani. Questi menu rivelano l'applicazione quotidiana della dietetica medica alla figura del pontefice.

L'Equilibrio della Tavola Quotidiana:

Un pranzo ordinario estivo per il Papa, documentato da Scappi nei mesi di luglio o agosto, mostra una struttura calibrata per contrastare le calde temperature della capitale:

1. **Antipasto di Credenza:** Meloni freschi serviti con fette di prosciutto crudo salato (l'abbinamento sfruttava la natura umida del frutto per bilanciare la secchezza della carne salata), insalatine d'erbe tenere (acetosa, cicoria) condite con olio d'oliva e succo di limone.
2. **Primo Servizio di Cucina (Caldo):** Una minestra leggera di fior di farina cotta in brodo di cappone sgrassato, seguita da un petto di vitello lessato accompagnato da salsa verde fresca.

3. **Secondo Servizio di Cucina:** Volatili minori (quaglie o piccioni) arrostiti allo spiedo, avvolti in foglie di vite per preservarne l'umidità interna, bagnati a fine cottura con succo di melangola.
4. **Finale di Credenza:** Ricotta ovina fresca cosparsa di zucchero velo e cannella, accompagnata da pere cotte nel vino dolce e cialde croccanti all'anice.

Questo modello dimostra come la cucina di Scappi, pur mantenendo un timbro di assoluta nobiltà formale, sapesse modularsi in forme di raffinata sobrietà quotidiana, dove la salute del sovrano era garantita dal controllo millimetrico delle transizioni termiche e degli apporti nutrizionali delle vivande.

XCVI. La Gastronomia Clinica e la Nutrizione degli Infermi nel Libro Sesto: I "Latti di Mandorle" e la Rigenerazione Umorale

Il Libro Sesto dell' *Opera* rappresenta il primo trattato sistematico di **dietetica ospedaliera e convalescenziale** della storia della cucina occidentale. Scappi non ragiona più in termini di sfarzo o rappresentazione diplomatica, ma si fa terapista culinario, rimodulando la densità molecolare dei nutrienti per corpi minati dalla malattia, dalla vecchiaia o dalle severe terapie dell'epoca (come i salassi e i purganti).

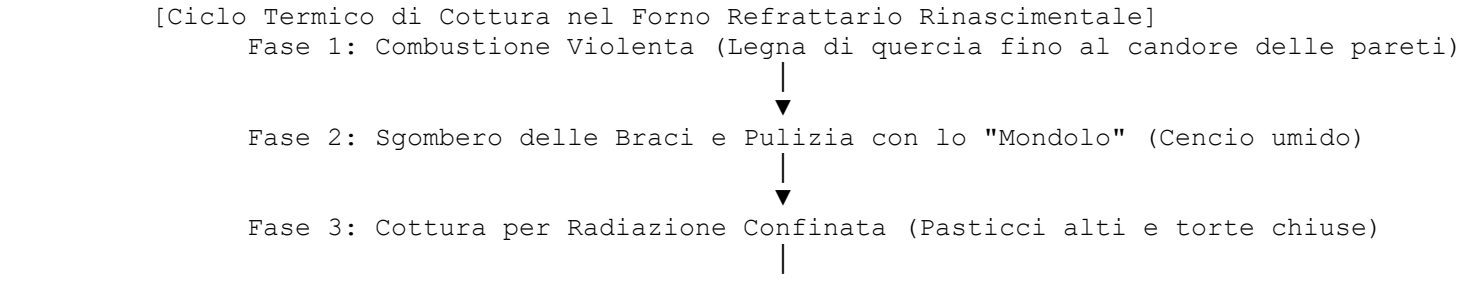
L'Alchimia del Latte di Mandorle come Matrice Neutra:

Nei decorsi febbrili acuti o nei periodi di magro stretto in cui il brodo di cappone era vietato o non tollerato dallo stomaco, il **latte di mandorle** diventava il pilastro nutrizionale surrogato.

- **La Manifattura:** Scappi prescrive di pestare le mandorle dolci sbucciate nel mortaio, irrorandole continuamente con acqua distillata di rose o di fior d'arancio per evitare che la frazione lipidica (l'olio di mandorle) si separasse dalla massa solida.
- **Il Valore Biologico:** Il fluido ricavato, filtrato fino a risultare privo di fibre, era una sospensione colloidale ricca di grassi insaturi ed emulsionanti naturali. Scappi lo utilizzava come base liquida per cuocervi l'amido di riso o l'orzo perlato, creando minestre altamente digeribili che idratavano le mucose infiammate e fornivano energia immediata senza richiedere l'intervento della bile o di una digestione gastrica pesante.

XCVII. La Tecnologia del Calore Confinato: I Forni Refrattari e la Gestione delle Ceneri

Nelle tavole del Libro Primo e nelle ricette del Libro Quinto, la gestione del **forno da pasticceria** emerge come una tecnologia di precisione empirica. In assenza di termometri, la brigata di Scappi doveva calcolare l'accumulo termico delle strutture in mattoni refrattari e pietra vulcanica basandosi unicamente su indicatori visivi e temporali.



▼

```
Fase 4: Calore Residuo Decadente (Pasticceria secca: cialde e mostaccioli)
```

Il Protocollo di Riscaldamento e Sgombero:

1. **La Sbiancatura della Volta:** Il forno veniva caricato con legna secca di quercia o leccio, dotata di un alto potere calorifico. La combustione proseguiva finché le pareti interne di mattoni, inizialmente annerite dalla fuliggine, non diventavano bianche (*sbiancatura*), segno che la pietra aveva raggiunto e immagazzinato la massima capacità termica.
2. **La Pulizia con lo Mondolo:** Le braci e le ceneri venivano spinte lateralmente o scaricate nella camera inferiore. Il piano di cottura veniva quindi strofinato con lo *mondolo* (un lungo bastone dotato di un cencio di lino umido). Il vapore acqueo generato dal contatto puliva la pietra e abbassava istantaneamente la temperatura superficiale, evitando la bruciatura del fondo delle torte.
3. **La Cottura a Calore Decadente:** I pasticci monumentali venivano infornati per primi, sfruttando la massima spinta radiante della pietra confinante. Successivamente, senza aggiungere nuova legna, si inserivano le crostate aperte e, infine, la pasticceria secca, che richiedeva una lenta disidratazione a temperature miti e costanti.

XCVIII. La Tassonomia dei Pesci d'Acqua Dolce di Grandi Dimensioni: Il Luccio e la Tinca nel Libro Terzo

Il Libro Terzo dell’ *Opera* eleva la fauna ittica lacustre e fluviale a rango di nobiltà gastronomica, scardinando il pregiudizio che considerava i pesci d'acqua dolce inferiori a quelli marini. Scappi dedica una cura chirurgica al **luccio** e alla **tinca**, i dominatori delle mense quaresimali dei palazzi umbri e laziali.

Il Luccio "In Carpione" e la Conservazione Acida:

Il luccio, predatore dalle carni bianche, magre e compatte, ma affette da una fitta struttura di lische a forcella, subiva trattamenti ad alta specializzazione:

- Scappi ne codifica la cottura in *carpione*: il pesce veniva tagliato a rocchi, infarinato e fritto in olio d'oliva profondo fino a ottenere una crosta croccante.
- Veniva poi immerso ancora caldo in una marinatura bollente di aceto forte, vino bianco, foglie di alloro, pepe nero e spicchi d'aglio. Questa soluzione acido-alcolica penetrava nelle fibre: l'aceto ammorbidiva le piccole lische calcaree residue fino a renderle innocue alla masticazione, mentre l'ambiente a basso pH proteggeva il pesce dalle cariche batteriche, consentendone lo stoccaggio in dispensa per molte settimane.

La Tinca e l'Incisione Emostatica:

La tinca, caratterizzata da una pelle spessa e viscida e da una carne grassa dal forte sentore di melma, richiedeva un trattamento preliminare opposto. Scappi imponeva di praticare profonde incisioni trasversali sui fianchi dell'animale vivo (*inchiodatura*) prima di immergerlo in acqua e aceto. Questo shock termico e meccanico provocava lo svuotamento ematico completo dei vasi periferici, sbiancando la polpa e riducendo drasticamente il gusto terroso tipico del pesce da fondale palustre.

XCIX. L'Evoluzione delle Paste Ripiene nel Libro Quinto: I "Tortelletti" e la Geometria della Farsa

La sezione del Libro Quinto dedicata ai **tortelletti** e ai **ravioli** fissa la transizione definitiva tra la pasta intesa come contenitore ancestrale e la pasta come involucro edibile e geometricamente definito, nucleo fondante della futura identità culinaria italiana.

La Struttura della Sfoglia all'Uovo:

Scappi descrive l'impasto dei tortelletti esigendo una consistenza eccezionalmente elastica e sottile, ottenuta combinando il fior di farina con soli tuorli d'uovo e pochissima acqua tiepida, eliminando l'albume per evitare che la sfoglia diventasse gommosa o vitrea in cottura. La sfoglia veniva stesa sul tagliere con il mattarello lungo (*baston da pasta*) fino a raggiungere uno spessore quasi trasparente.

La Sintassi del Ripieno Dolce-Salato:

Il ripieno dei tortelletti di grasso ordinari testimonia il perfetto equilibrio dei contrasti organolettici rinascimentali:

- **La Base Proteica:** Petto di cappone lesso sfilacciato e midollo di bue pestato nel mortaio.
- **La Frazione Casearia:** Formaggio parmigiano grattugiato vecchio e ricotta fresca per dare morbidezza.
- **I Correttori di Gusto:** Uva passa di Corinto, zucchero finissimo, cannella eletta, noce moscata e un pizzico di zafferano per colorare l'interno di un giallo intenso.

I tortelletti venivano modellati tagliando la sfoglia a quadri con lo sperone di bronzo, depositando una noce di farsa al centro e ripiegando la pasta a triangolo, congiungendo poi le estremità attorno al dito. La cottura avveniva rigorosamente nel brodo grasso di cappone per il tempo di un *Pater Noster*, garantendo che la sfoglia rimanesse intatta e trattenesse al suo interno l'emulsione fusa del midollo e del formaggio.

C. La Sottile Linea dei Pasticci Sformati: Crostate e Torte Aperte nel Libro Quinto

Oltre alla monumentale rigidezza dei pasticci incassati ("a cassa chiusa"), Bartolomeo Scappi codifica nel Libro Quinto la raffinata famiglia delle **crostate** e delle **torte aperte**, strutture che abbandonano la funzione di pura conservazione per esaltare l'impatto visivo immediato e la texture della sfoglia. In queste preparazioni, il guscio di pasta si trasforma in un vassoio edibile, progettato per accogliere farce umide a base di frutta, latticini o pesci nobili.

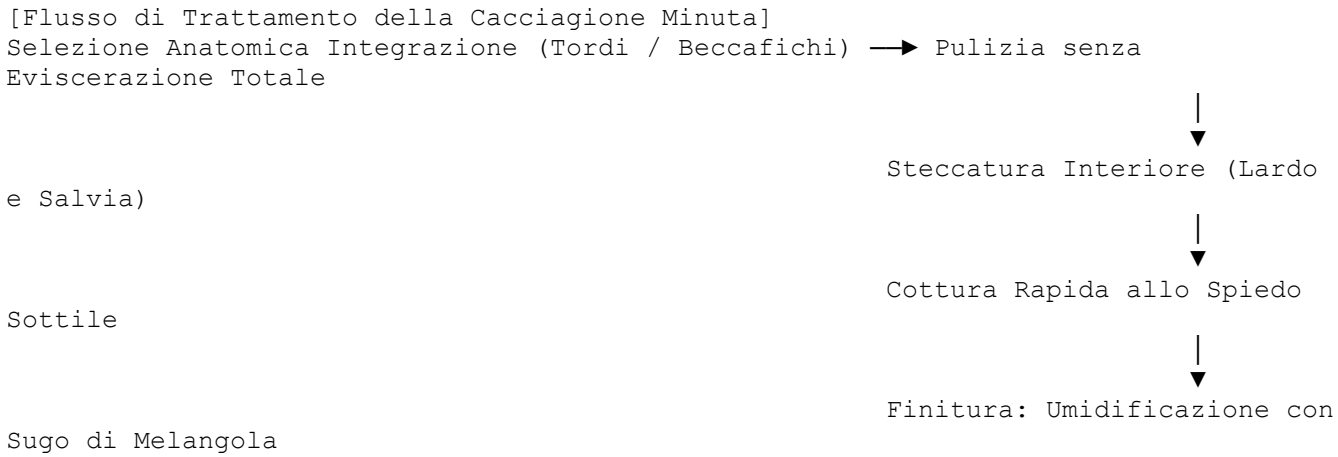
La Geometria delle Coperture a Graticola: A differenza dei pasticci alti, le crostate venivano protette superiormente da una stesura geometrica di strisce di pasta incrociate (*graticole*), tagliate con lo sperone di bronzo a bordi festonati.

- Questa copertura traforata non rispondeva a un mero vezzo estetico: essa permetteva una costante e controllata evaporazione dell'acqua libera contenuta nella farsa (soprattutto se a base di frutta fresca o ricotta) durante la cottura nel forno refrattario.

- L'evacuazione del vapore impediva che il fondo della sfoglia si inumidisse, mantenendo la base croccante e friabile, mentre gli zuccheri della farsa superficiale, esposti al calore diretto della volta del forno, subivano una parziale caramellizzazione che ne intensificava il colore e il profilo aromatico.

CI. La Tassonomia dei Volatili da Gabbia e da Siepe nel Libro Secondo: Beccafichi e Tordi

Il Libro Second dell' *Opera* mappa capillarmente l'universo della cacciagione minuta, spingendosi fino alla codificazione gastronomica dei piccoli passeriformi: **beccafichi**, **tordi**, **allodole** e **fringuelli**, catturati tramite reti o l'uso di roccoli nelle campagne romane e umbre. Nonostante le dimensioni ridotte, questi volatili occupavano un rango elevatissimo nei servizi di cucina intermedi, considerati bocconi di straordinaria concentrazione sapida e di facile digestione per i corpi senili della Curia.



La Tecnica della Cottura "A Beccafico": Scappi descrive la manipolazione di questi piccoli uccelli prescrivendo di non svuotarli interamente delle interiora se catturati nel periodo autunnale, poiché l'alimentazione a base di bacche di ginepro, mirto e fichi conferiva ai visceri un aroma dolce e balsamico privo di amarezze.

1. **La Steccatura:** I volatili venivano infilzati in serie su spiedi sottilissimi di ferro (*brocchette*), alternati a fette di lardo stagionato e foglie di salvia per proteggerne le carni magre dal calore violento del focone.
2. **Il Servizio Solenne:** La cottura avveniva in pochissimi minuti. Una volta sfilati, venivano adagiati su fette di pane abbrustolite nella leccarda (*ghiotta*) per raccogliere i succhi colati, e irrorati immediatamente con una miscela di succo di melangola, zucchero e pepe pestato, creando un contrasto agrodolce che esaltava la nota selvatica della carne.

CII. La Tecnologia dei Filtri e la Chiarificazione dei Fluidi: La "Manica d'Ippocrate"

Nelle cucine di Scappi, la trasparenza e la purezza visiva dei liquidi (brodi, gelatine, idromeli, acque cordiali) erano sinonimo di eccellenza tecnica, igiene e sicurezza antitossica. Per ottenere fluidi cristallini, il maestro cuoco si avvaleva dello strumento principe della farmacopea rinascimentale: la **manica d'Ippocrate**.

La Meccanica della Filtrazione Tessile: La manica d'Ippocrate era un filtro a imbuto realizzato in feltro densamente tessuto o in tela di lana grezza calata su un telaio di legno.

- Il liquido caldo, preventivamente trattato con agenti coagulanti naturali (come l'albume d'uovo montato o il sangue di volatile chiarificato), veniva colato all'interno della manica.
- Gli agenti coagulanti, legandosi termicamente alle micro-particelle di grasso e alle fibre proteiche sospese nel brodo, creavano dei macro-aggregati che venivano trattenuti meccanicamente dalle maglie tese del feltro.
- Il fluido fuoriuscito per gravità dall'estremità inferiore risultava completamente purificato, privo di torbidità e di residui solidi. Questo protocollo era vitale per il Servizio di Credenza, dove le gelatine dovevano mostrare una trasparenza vitrea che permettesse ai commensali di vedere gli elementi decorativi inseriti all'interno (foglie d'oro, fiori edibili, medaglioni di pesce), trasformando il piatto in un oggetto di pura contemplazione estetica.

CIII. La Mitigazione delle Tossine e il Governo dei Funghi nel Libro Terzo

Nonostante i ripetuti moniti della medicina galenica, che considerava i funghi escrescenze pericolose nate dagli umori corrotti della terra, la corte papale ne esigeva il consumo, specialmente nei lunghi periodi di magro quaresimale. Nel Libro Terzo, Scappi formalizza un protocollo di **purgazione sistematica** concepito per neutralizzare le tossine latenti e rendere i funghi idonei alla mensa pontificia.

L'Esterilizzazione Empirica e il Ruolo della Nepitella:

- **La Doppia Bollitura:** Scappi vieta l'uso di funghi freschi cotti direttamente in padella. Il fungo doveva subire una prima sbollitura obbligatoria in acqua pura addizionata con un pezzo di pane bianco candido e spicchi d'aglio intero. Il pane e l'aglio fungevano da indicatori tossicologici empirici: se l'aglio o il pane si scurivano durante l'ebollizione, il fungo veniva scartato perché ritenuto velenoso.
- **La Correzione Umorale:** Una volta scolati e strizzati per eliminare l'acqua di vegetazione (ritenuta portatrice di umori melancolici), i funghi venivano saltati in padella con olio d'oliva o strutto, aglio e una massiccia dose di **nepitella** (mentuccia). La nepitella, per le sue proprietà calde e fortemente aromatiche, era considerata dalla scienza medica coeva il perfetto contravveleno naturale capace di spegnere la freddezza intrinseca del fungo, restituendo equilibrio terapeutico all'intingolo.

CIV. L'Universo dei Pesci da Taglio e dei Frutti di Mare (Libro Terzo)

Per completare la sezione ittica, Scappi cataloga i molluschi (polpi, seppie, calamari) e i crostacei minori. La tecnica cardine qui è la **frollatura meccanica** (il battere i polpi sullo scoglio o sul marmo) combinata con cotture brevi in sostanze acide per rompere le fibre muscolari elastiche, trasformando alimenti considerati "plebei" in delicatezze da credenza quaresimale.

CV. Il Passaggio dal Medioevo all'Età Moderna: Il Bilancio Tecnico

In definitiva, l'importanza di Bartolomeo Scappi nella storia della gastronomia si riassume in tre punti di svolta:

- **Razionalizzazione delle spezie:** Cessa l'abuso coprente del Medioevo; le spezie diventano esaltatori mirati.
- **Centralità dei fondi e delle salse madri:** L'uso sistematico del brodo di cappone sgrassato, del battuto di lardo e delle riduzioni acide getta le basi per la grande cucina classica europea (che la Francia codificherà solo nel XVII e XVIII secolo).
- **Dignità professionale del cuoco:** Da semplice esecutore manuale o servitore analfabeta, il cuoco nell'*Opera* viene elevato ad artista, scienziato degli umori, logista e ufficiale di corte.